

## Kartoflanka z kluseczkami



**IWA643**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	5 szt
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>bulion drobiowy</b>	3 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka</b>	3/4 szkl
<b>sól</b>	
<b>śmietana 12%</b>	
<b>natka pietruszki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku z wodą rozpuszczamy kostki bulionowe gotujemy . Ziemniaki,pietruszkę i marchewkę obieramy .Ziemniaki kroimy w kostkę ,marchew ,pietruszkę ścieramy .Gotujemy w bulionie do miękkości .W garnuszku robimy ciasto na lane kluski .Mieszając mąkę sól,jajko i odrobinę wody .Robimy kluseczki łyżeczką dodajemy do zupy . Zagotowujemy zaciągamy śmietana i dodajemy posiekana natkę