

Pomidorowa z zielonymi kluseczkami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

składniki na zupę

wywar drobiowy	1 litr
pomidory	1.5 kilograma
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
śmietanka 36%	80 mililitrów
masło 82%	1 łyżka
olej rzepakowy	2 łyżki
feta	2 łyżki

kluski

mąka	1 szklanka
natka pietruszki	1 pęczek
sól	1 szczypta
jajo	1 sztuka
woda zimna	80 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zupa:

Cebule obieram i przesmażam na oleju. Dodaję umyte i pokrojone pomidory z których wycinam środki. Smażę razem z cebulą aż się zredukują. Przecieram przez sitko. Do wywaru drobiowego dodaję przecier pomidorowy zagotowuję, wlewam śmietanę i zdejmuję z gazu. Doprawiam solą, pieprze, dodaję masło.

Kluski:

Natkę pietruszki kroję, przekładam do garnka, dodaję wodę i miksuję blenderem. Przecieram przez sitko. Do miseczki wsypuję mąkę, dodaję jajko, pietruszkowy wywar, sól i mieszam widelcem. Ciasto musi być w miarę luźne. W garnku zagotowuję wodę i do gotującej przecieram przez specjalne sitko ciasto. Można też z łyżeczki kłaść ciasto do wody. Zagotowuję i od tego momentu gotuję jeszcze około trzy minuty na wolnym ogniu. Zupę podaję z kluseczkami i serem feta pokruszonym oraz natką.