

## pyszna zupa grzybowa z kluskami kładzionymi



**PATRYCJA33**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>grzyby świeże</b>	30 dkg
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>marchewka</b>	1 szt
<b>jaja</b>	2 szt
<b>mąka</b>	3-4 łyżki
<b>woda</b>	3 litry
<b>olej do smażenia</b>	trochę
<b>masło do smażenia</b>	trochę

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

usmażyć z cebulą grzyby do wrzącej wody wrzucić marchewkę i podsmażone grzyby wrzucić do tej wody i gotować do miękkości jajka wymieszać z mąką i trochę wody i kłaść do zupy łyżką kluski z tego ciasta. na koniec zrobić zasmażkę na oleju i maśle rumienić mąkę i wlać do zupy doprawić do smaku. posiekać natkę i dodać do zupy.