

Rosół z kluseczkami dyniowymi



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

pręga wołowa

udka kurczaka

marchewka

seler

por (biała część)

pietruszka

kluski

dynia 1 szklanka pure z dyni

mąka pszenna 1 szklanka

jajko 1 sztuka

sól 1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso przekładam do garnka.

KROK 2 dodaję obrane i umyte warzywa, dolewam zimą wodę i gotuję na wolnym ogniu od zagotowania do miękkości warzyw i mięsa około godzinę.

KROK 3 Dynię obieram kroję w paski i układam na blaszce. Piekę w temperaturze 200 stopni około 20 minut aż będzie miękka. Po upieczeniu studzę, okładam kawałek a resztę miksuję blenderem. Potrzebuje szklankę purre z dyni.

- KROK 4 Przekładam je do miski, dodaję mąkę, jajko, sól i mieszam. Jeżeli jest taka potrzeba dodaję trochę zimnej wody ja nie musiałam.
- KROK 5 Kluseczki robiłam za pomocą specjalnej tarki do klusek, ale można nakładać je widelcem do garnka. Kluski wrzucam do wrzącej wody i gotuję od wypłynięcia na wierzch dwie minuty. Rosół podaję z kluseczkami i kawałkami dyni i marchewki.
- KROK 6 Rosół podaję z kluseczkami i kawałkami dyni i marchewki.