

zupa koperkowa z lanymi kluskami

ANNA216



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostki rosółowe	2 kostki
woda	1 L
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagotować wodę, dodać kostki rosółowe, jajka (2 szt.) rozbić z mąką (2 łyżki) i mlekiem (1 łyżka). Mieszankę wlać cienką stróżką na gotujący rosół. Rozdrząć masło (1 łyżka), obrząść i posiekać cebulę (1 szt.), przesmażyć na rumiano, dodać do rosółu. Przed podaniem przyprawić śmietaną (0,5 szklanki), oroszyć pieprzem, solą i koperkiem (pęczek).