

Rosół z indyka z kluseczkami biszkoptowymi :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 łyżka masła, 5 łyżek mąki, 2 litry wody, Przyprawa do zup Kucharek-

cebula	1 szt.
seler	1 szt.
por	1/2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt.
ziele angielskie	4 szt.
indyk	1 kg
marchew	4 szt.
pietruszka	2 szt.
sól	
Goździki całe Prymat	1 szt.
cukier	1 łyżeczka
grzyby suszone	1 szt.
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso , cebulę opieczoną na rumiano , por , liście laurowe, ziele angielskie i grzybek ułożyć w szerokim garnku . Zalać wodą , lekko osolić (½ łyżeczki). Doprowadzić do wrzenia . Zmniejszyć gaz i gotować przez 1 godzinę 20 minut .Dodać marchew , pietruszkę i seler i gotować dalej jeszcze przez 40 minut . Płyn powinien w tym czasie zmniejszyć swą objętość o połowę . Wyjąć mięso i warzywa. Wywar przecedzić. Na patelni zrobić rumiany karmel z cukru (na suchej patelni) , rozprowadzić go rosółem i wlać do zupy .Doprawić maggi (lub przyprawą do zup) . Utrzeć masło z żółtkami .Dosypać mąkę .Dokładnie wymieszać dodając szczyptę soli . Ubić pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem . Zagotować w garnku osolony wrzątek . Maczać we wrzątku łyżeczkę . Nabierać nią porcje ciasta i wkładać do wody . Robić to szybko bo kluski są dobre gdy wypłyną .Wyjmować łyżką cedzakową .
Podawać rosół z kluseczkami posypując pokrojona natka pietruszki .

Mięso z rosółu oczyścić na gorąco ze skórek, kości, ścięgien i chrząstek i podawać na gorąco obłożone marchewką , pietruszka i selerem z ziemniakami z wody lub pieczywem z osobno podaną musztardą jako drugie danie lub osobny posiłek .A do popicia czysty bulion lub bulion z żółtkiem .