Zupa z kluseczkami lanymi

AGNIESZKALIDER

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziele angielskie	3 sztuk
pieprz	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
seler	1/4 sztuk
pietruszka	1 sztuk
marchew	1 sztuk
woda	3 litr
Kurczak (cały)	1/2 kilogram
jajko	2 sztuk
mąka pszenna	1/2 szklanka
Bazylia suszona Prymat	0,5 łyżeczka
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wstawić wodę do gotowania, do wrzącej wody dodać mięso z kurczaka, warzywa: marchew, pietruszkę, seler oczyścić, opłukać i pokroić w paseczki, dodać do mięsa i całość gotować do miękkości, dodać lubczyk, przyprawić solą, pieprzem, zielem angielskim, bazylią. Gotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Przygotować kluseczki lane, w tym celu do kubka wbić jajka, wsypać mąkę i dokładnie wymieszać całość, cienkim strumieniem należy wlać zawartość kubeczka do zupy, mieszać i gotować całość około 5-10 minut.