

Zupa kminkowa



AGNUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

torebka Kminku PRYMAT	6 dag
mleka szklanka	1 szt
wywar mięsny	1 l
szklanka śmietany	3/4 szt
żółtko jajek	2 szt
przyprawa KUCHAREK	1 szt
Pieprz biały mielony Prymat	3 g
kasza manna	15 dag
jajko	2 szt
łyżka masła	1 szt
przyprawa do potraw	3 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kminek wsypać do garnuszka, wlać 1/2 szklanki wody oraz mleko i gotować pod przykryciem na małym ogniu 40–60 min, a następnie wywar przecedzić i połączyć z rosółem.

Przygotować kluski: do miseczki z kasza wbić jajka, dodać miękkie masło, doprawić przyprawą KUCHAREK i wyrobić drewnianą łyżką gładką masę. Odstawić na 20 min.