

rosół wiosenny



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół z kostki	4 szklanki
mąka	1 łyżka
natka pietruszki	
przyprawa warzywna	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

białka ubić na pianę, dodać żółtko, mąkę przesianą wraz z przyprawą warzywną i drobniutko posiekaną zieleninę. wyrobić na jednolitą masę. zagotować rosół i kłaść łyżeczką ciasto na wrzący wywar. gotować ok. 5 min., aż kluski zmiękną.