

Lane ciasto z rosółem



GOSIA47-47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
mąka	pół szklanki
rosół	
porcja rosołowa	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	pół sztuki
cebula	1 sztuka
sól	pół łyżeczki
woda	1,5 litra
kostka rosołowa	1 sztuka
natka pietruszki	
Kucharek przyprawa do potraw	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka włożyć do miski. Roztrzepać je porządnie mikserem. Następnie dodawać mąkę, tyle aby ciasto było lejące. Przygotować rosół: Porcję włożyć do garnka, zalać wodą. Dodać pokrojoną marchewkę, pietruszkę i cebulkę. Zasypać solą. Dodać kostkę rosołową. Gotować na małym ogniu ok. 30 minut. Przyprawić kucharkiem. Pomału wlewać strumieniem lane ciasto. Zamieszać. Doprowadzić do zagotowania. Zamieszać raz jeszcze i posypać posiekana natką pietruszki.