

Pomidorowo marchewkowa z kluseczkami



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	3 szt
pietruszk	1 szt
seler	1/4 sztuki
masło	1 łyżka
pieprz kulki	
śmietanma do zup i sosów	
mąka	
jajko	2 szt
sól	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
skrzydełka	3 szt
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
przecier pomidorowy	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z wodą wkładamy skrzydełka kilka kulek pieprzu pietruszkę , seler i gotujemy. Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce duże oczka. Starta marchew podsmażamy w dużym garnku na maselku .Dodajemy paprykę słodką ,mieszmamy . Bulion ugotowany na skrzydełkach i warzywach odcedzamy . Zalewamy nim podsmażoną marchewkę. Doprawiamy przyprawa uniwersalną . Gotujemy chwilę, dodajemy przecier pomidorowy . Robimy ciasto na lane kluseczki. W kubku mieszamy mąkę z wodą i jajkiem lekko solimy. Kiedy zupa zacznie wrzeć nakładamy kluseczki za pomocą małej łyżeczki. Kiedy kluseczki wypłyną zaciągamy zupę śmietana i doprawiamy pieprzem mielonym.

