

Kartoflanka babci



Wskazania



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	10 sztuk
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	1/4 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	5 sztuk
cebula	1/2 sztuki
kiełbasa	30 dag
masło	2 łyżki
majeranek	
przyprawy	

DODATKOWO:

jajko	1 sztuka
sól	1 szczypta
Soda oczyszczona Prymat	1 szczypta
mąka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obrać i pokroić w plasterki, przełożyć ją do garnka i dodać 1,5 litra wody, następnie dołożyć obraną pietruszkę i seler oraz liście laurowe z zieleń angielskim, garnek postawić na gazie i zacząć gotować.

W czasie kiedy wywar na zupe zaczyna nam się gotować dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki oraz tak na wyczucie troszkę soli i pieprzu ja dałam jeszcze łyżkę jarzynki, gotować do momentu kiedy ziemniaki będą prawie miękkie w tym czasie dodać do zupy przygotowane kluseczki.

Kluseczki przygotowujemy w taki sposób: jajko wymieszać z solą i sodą, następnie dodać tyle mąki, aby powstało gęste ciasto jak na makaron z gotowego ciasta urywać małe kawałeczki i uformować je w kuleczki (moja teściowa rwała ciasto bezpośrednio nad garnkiem).

Kiedy ziemniaki i kluseczki są miękkie to na sam koniec dodać do zupy majeranek oraz pokrojoną w kostkę cebule i kiełbasę podsmażone na maśle, całość doprawić do smaku.

Podawać bardzo gorącą jak rosół bo wtedy najlepiej smakuje.