

Pomidorowa z kluseczkami



GOTUJ Z MISIEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion	2 litry
marchew	1 szt.
koncentrat pomidorowy	80 gram
mąka pszenna	1 szklanka
mąka kukurydziana	1/2 szklanki
jajko	1 szt.
sól	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną marchew należy pokroić na plasterki, zalać bulionem, gotować około 20 minut, dodać koncentrat i doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Do miseczki wsypać mąkę, dodać jajko, szczyptę soli i odrobinę wody. Wymieszać na gładką masę (wodę dodajemy stopniowo - masa powinna być gęsta, nie lejąca się). Kluski gotujemy w zupie: na brzeg łyżki nabieramy trochę masy i wkładamy do gotującej się zupy.