

zupa porowa z kluseczkami z jajek



ILONA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por (białe części)	4 szt
marchew	3 szt
seler	1/2 szt
jajko	4 szt
śmietanka 12-procentowa	1 łyżeczka
pierś z kurczka	40 dag
ziemniaki młode	4 szt
natka pietruszki	1 pęczek
przyprawa do zup	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso z piersi kurczaka kroimy w kostkę średnią i wkładamy do garnka następnie obieramy marchewkę, seler, ziemniaki myjemy pod bieżącą wodą i kroimy w kostkę i wkładamy do naszego mięsa, następnie zalewamy wodą i gotujemy na średnim ogniu. jajka wraz z łyżeczką śmietany oraz odrobina soli i pieprzu roztrzepujemy, naszą zupę doprawiamy solą pieprzem i odrobinka magi i zagotowujemy i z naszych jajek przez widelec wlewamy do naszej zupy i mieszamy żeby się zrobiły kluseczki jajeczne podając tą zupę najlepiej posypać pietruszką zieloną