Zupa pomidorowa z kluseczkami

KONCZI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa	
porcja rosołowa	1/4 porcja z kaczki
marchewka	1 szt
pietruszka	1/3 szt
por	kawałek
pomidory krojone z puszki	1 puszka
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	
kluseczki	
mleko	1,5 szklanki
jajko	2 szt
mąka pszenna	2-2,5 szklanki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Porcję myjemy, wkładamy do garnka, zalewamy około 2 l wody i gotujemy wywar soląc go.

KROK 2 Pietruszkę i marchewkę obieramy, kroimy w kostkę.

KROK 3 Z wywaru ściągamy szumowinę i dodajemy pietruszkę, marchewkę i porę, gotujemy 15 minut.

KROK 4 Pomidory przekładamy do blendera i rozdrabniamy, zalewamy nimi zupę, dodajemy koncentrat, zagotowujemy.

KROK 5 Doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec dodajemy posiekana natkę pietruszki.

KROK 6 Przygotowujemy kluseczki. Do miski wlewamy mleko, wbijamy jajka, dodajemy mąkę i sól – miksujemy by ciasto było gładkie dość gęste. W garnku zagotowujemy osolona wodę. Małą łyżeczkę moczymy we wrzątku, nabieramy ciasto, odcinamy drugą łyżeczką kluseczki rzucając na wodę. Gotujemy około 2 minuty, wyciągamy do zimnej wody i odcedzamy.

KROK 7 Nakładamy do miseczek kluseczki i zalewamy gorącą zupą.