

Rosół Z lanym Ciastem zamiast makaronu :)



AGNIESZKA171



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 łyżeczki
jajko	1lub2
marchew	
pietruszka	
seler	
cebula biała	
sól	
kość	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Aby przyrządzić LANE CIASTO :

Przygotujemy kubek ok 0.5 L wystarczy....

wbijamy do niego jajo/a (zależy czy chcemy gęściejsze lane ciasto czy rzadsze kluski jeśli chodzi o ilość jaj czy mąki)

następnie zasypujemy mąka 1 lub 2 łyżeczki energicznie mieszając ze sobą te składniki aż uzyskamy jednolitą konsystencję jeśli jest zbyt rzadko dokładamy jeszcze trochę mąki i mieszamy... aż zacznie się ciągnąć ... chyba że chcemy delikatne chude kluseczki więc nie trzeba...

następnie wstawiamy garnek z wodą np 1 L czy 2 L...

dodajemy kostki bulionowe 1 lub 2

robiąc wywar na Kościach i warzywach mogą być nawet skrzydelka byle by była jakaś kość ...

gdy zaczna nam się jarzynki gotować i cała reszta zbieramy pianę ... z wierzchu....

po czym doprawiamy nasz Rosol zostawiając na wolnym ogniu by troszke sie to pogotowalo...

gdy zacznie wrzec i mocno sie gotowac....

zalewamy nasz rosolek

naszym lanym ciastem kladac po łyżeczce...

lub lejąc strumieniem z gory na okolo objeetosci Garnka...

zostawiamy do zagotowania... mieszamy....

Gotowe....

smacznego... :)