Zupa szparagowa z kluseczkami pietruszkowymi



GOSIA56

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

szparagi białe	10 szt
marchewka	1 szt
ziemniaki	1-2 szt
por	1 kawałek
rosół	1 litr
sól do smaku	
koperek	

składniki kluseczek

mąka pszenna	15 dkg
jajko	2 szt
woda gazowana	60 ml
sól do smaku	
proszek do pieczenia	1 szczypta
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Szparagi obieramy kroimy w kawałki zalewamy wodą lekko solimy i gotujemy tak aby nie rozgotować.

KROK 2 Do garnka wlewamy rosół dodajemy pokrojoną w plasterki marchewkę i ziemniak pokrojony w kostkę i por gotujemy.

KROK 3 Do miski wsypujemy mąkę ,sól, wbijamy jajka i wlewamy wodę gazowaną i dodajemy szczyptę proszku do pieczenia. mieszamy chwilę.

KROK 4 Pietruszkę siekamy dodajemy do masy jeżeli jest wolna to można dodać trochę mąki jeszcze raz energicznie wymieszać.

KROK 5 Ugotowane szparagi wlewamy do rosołu .Odkładamy parę wierzchów ze szparagów do dekoracji.
Na garnek z zupą kladziemy kluseczkomanię i przecieramy porcjami masę .
Kluseczki mozna też zrobić po prostu widelcem .
Gotujemy na wolnym ogniu od wypłynięcia parę minut.

KROK 6 Zupkę przed podaniem posypujemy posiekanym koperkiem.

POLECAM!!!!