

Kalafiorowa z kluseczkami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

kalafior	1/2 sztuki
marchew	2 sztuki
por	1 sztuki
seler korzeniowy	1 kawałek
sól i pieprz	
bulion warzywny	750 ml
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuki
ziele angielskie	2 sztuki
koperek	1 do smaku
natka pietruszki	1 do smaku
kluski	
jajko	1 sztuka
mąka	1/2 szklanki
woda	4 łyżki
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kalafiora dzielę na małe różyczki.
- KROK 2 Marchew obieram kroję na talarki, seler ścieram na tarce jarzynowej. Por kroję w krążki.
- KROK 3 Do bulionu wrzucam marchew, por, seler, dodaję ziele, liść laurowy i gotuję 10 minut. Po tym czasie dodaję kalafiora i gotuję kolejne 5 minut. Kalafior ma być al dente a nie rozgotowany.
- KROK 4 Do miseczki wbijam jajko, dodaję, mąkę, wodę, sól. Ciasto na kluski ma być lekko lejące. W drugim garnku zagotowuję wodę, i wlewam do gotującej się ciasto cienkim strumieniem przez widelec i energicznie mieszam.
- KROK 5 Kluski gotuję 2-3 minuty. Odcedzam je i dodaję do zupy. Można bezpośrednio łąć kluski do zupy i gotować.
- KROK 6 Zupę doprawiam solą, pieprzem, wlewam śmietanę. Posypuje koperkiem, natką.pietruszki.