Zupa porowo - ogókowa z klskami



IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mały por	1
łyżka masła	1
kluseczki:	
1/2 szkla.mąki	
jajko	2
roztopione masło	1 łyżka
sól	1 łyżka
zupa w proszku	1 ogórkowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Por czyścimy ,kroimy w krążki ,podsmażamy na maśle .Zupę przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu .Dodajemy por .Gotujemy razem przez chwilę .Kluseczki : z mąki ,jajek i masła wyrabiamy ciasto .Zagotowujemy 1 litr wody z dodatkiem soli .łyżką formujemy małe kulki i wrzucamy do wrzątku.Po wypłynięciu wybieramy łyżą cedzakową .Podajemy razem ze zupą .