

## Rosół z kluseczkami ugotował Piotr Ogiński



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na rosół:

|                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| <b>mięso drobiowo-wołowe</b>        | ok. 1 kg                    |
| <b>włoszczyzna</b>                  | 1 por, 2 marchewki, 1 seler |
| <b>cebula</b>                       | 1 szt.                      |
| <b>Ziele angielskie całe Prymat</b> | 5-6 ziaren                  |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>  | 2-3 szt.                    |
| <b>woda</b>                         | 2 l                         |
| <b>sól</b>                          | szczypta                    |
| <b>pieprz</b>                       | szczypta                    |

#### Na kluseczki:

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>jajko</b>                        | 2 szt.      |
| <b>mąka</b>                         | 2 duże łyż. |
| <b>Liść lubczyku suszony Prymat</b> | 1 mała łyż. |
| <b>sól</b>                          | szczypta    |
| <b>natka pietruszki</b>             | szczypta    |
| <b>Przyprawa do rosółu Prymat</b>   |             |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Rosół:**

Opalamy cebulę – bezpośrednio na palniku gazowym lub w naczyniu, bez używania tłuszczu, często obracając. Do naczynia wkładamy przygotowane mięso, dodajemy ziele angielskie. Włoszczyznę obieramy i dodajemy do naczynia razem z opaloną cebulą, dodajemy 2 liście laurowe, szczyptę soli i pieprz. Wszystko zalewamy wodą, zamykamy naczynie pokrywą ciśnieniową\* i doprowadzamy do wrzenia na dużym dopływie ciepła (moment, w którym wyskoczy czerwony guzik na pokrywie). Od tego momentu gotujemy rosół przez 20 minut pod ciśnieniem, po czym wyłączamy dopływ ciepła.

**Kluseczki:**

Do miseczki dodajemy jajka, mąkę, przyprawiamy liśćmi lubczyku i szczyptą soli, a następnie całość mieszamy aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotujemy wodę w naczyniu. Następnie wlewamy tę masę cienkim strumyczkiem do gotującej się, lekko osolonej wody. Kluseczki wyjmujemy cedzakiem po kilku minutach.

Rosół podajemy z lanymi kluseczkami i posypujemy natką pietruszki.

**Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.**

\*Naczynie do gotowania rosółu (7-litrowe), pokrywa ciśnieniowa Syncro-Clik o średnicy 24 cm Zepter.