

Zupa Eli z maślanki



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
kminek Prymat	1 łyżeczka
maślanka mrągowska	1 litr
mąka pszenna	3 duże łyżki
jajko	3 sztuki
masło	2 łyżki
sól	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
kostka rosołowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i umyte ziemniaki pokroić w kostkę, zalać 1 litrem wody, dodać kostkę bulionową, kminek i gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Mąkę dodać do maślanki i dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Wlać do ziemniaków i gotować parę minut, żeby mąka nie była surowa i zagęściła zupę. Jajka dokładnie roztrzepać i wlewać cienkim strumieniem do zupy, ciągle mieszając. Z jajek zrobią się takie kłaczki. Do gotowej zupy dodać surowe masło, doprawić do smaku solą i maggi. Podawać, gdy masło się całkowicie rozpuści w zupie.