

## Rosół z kluskami z wątroby



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>rosół</b>	6 litrów
<b>wątroba drobiowa</b>	500-600 dag
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>mąka</b>	10 łyżek
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Koperek suszony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątrobę myjemy, osuszamy i usuwamy z błonek. Kroimy w laski i przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Cebulkę drobno siekamy i dodajemy do wątróbki. Do masy dodajemy również jajko oraz mąkę i przyprawiamy do smaku - wszystko mieszamy. Rosół doprowadzamy do wrzenia i łyżeczka nabieramy porcje masy wątrobianej i wkładamy do rosółu. Gotowe kluseczki są wtedy kiedy wypłyną na wierzch, lekko mieszamy by się nie posklejały. Podajemy z koperkiem. Smacznego !!