

Mleczno- dyniowa zupa na szybko



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miąższ z dyni	40 dag
mleko	400 ml
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miąższ z dyni (bez pestek) zetrzeć na tarce jarzynowej, przełożyć do garnka. Dolać 1/4 szklanki wody i ugotować. Mleko zagotować, z jajka i mąki rozetrzeć ciasto, kluski lane lać na mleko, pogotować przez 4 minuty. Do mleka dodać ugotowany miąższ z dyni i gotować przez 3 minuty, dosolić i dosłodzić do smaku.