

Zupa pietruszkowa z kluseczkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pietruszką	40 dag
marchew	1 szt
cebula	1 szt
śmietana	0,5 szklanki
mąka	10 dag
jaja	2 szt
natka pietruszki	4 łyżki
sól	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pietruszkę i marchew obrać, pokroić na kawałki, włożyć do 1,5l wrzącej osolonej wody. Dodać cebulę i ugotować do miękkości. Następnie wszystko zmiksować. Z jajek i mąki wymieszać ciasto, łyżką wrzucać porcje ciasta na gotującą się zupę. Następnie wlać śmietanę, przyprawić do smaku, posypać natką pietruszki.