zupa ogórkowa z kluseczkami



KATARZYNA158

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki kiszone	50 dkg
pietruszka	1 szt
marchewka	2 szt
cebula	2 szt
por	1 szt
mąka	1/3 szklanki
śmietana	1 szklanka
mąka	10 dkg
jajko	1 szt
olej słonecznikowy	2 łyzki
natka pietruszki	1/2 świeża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

obraną i pokrojoną włoszczyznę oraz cebulę , dusimy na oleju słonecznikowym około 5 minut, zalewamy wrzątkiem
(ok 1 - 1,5 litra), gotujemy do miękkości,
ogórki ścieramy na tarce o grubych oczkach, poddusić na 1 łyżce oleju.
Wywar z warzyw odcedzamy, \"czystym\" zalewamy ogórki, dodajemy sól i pieprz do smaku.
Mąke przesiewamy, łączymy z odrobiną wody, mieszamy aż uzyskamy jednolitą konsystencje i wlewamy do zupy. Gotujemy 5 minut, zaprawiamy śmietaną i pieprzem, dodajemy pietruszkę,

Z mąki, jaja i niewielkiej ilości wody, przygotowujemy ciasto, wrzucamy je na wrzątek i chwile gotujemy.
Podajemy na talerzu zalane zupą