

Marchewkowy krem z kluskami lanymi

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5082**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ZUPA:
- Marchewka 60 dag
- Pietruszka 1 szt.
- Bulion 2,5 l
- Koncentrat pomidorowy 3 łyżeczki
- Jogurt naturalny 90 gram
- Pieprz czarny mielony
- Sól
- Cukier
- KLUSKI LANE:
- Mąka pszenna 2,5 szklanki
- Woda 1,5 szklanki
- Jajko 1 szt.
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę i pietruszkę obieramy, myjemy i kroimy w średniej grubości plasterki. Wrzucamy je do wrzącego bulionu i gotujemy do miękkości.
- 2 Gdy warzywa będą miękkie, dodajemy do nich jogurt naturalny oraz przecier pomidorowy. Dokładnie mieszamy i zdejmujemy z ognia. Całą zawartość dokładnie blendujemy. Doprawiamy zupę solą, pieprzem oraz cukrem.
- 3 KLUSKI LANE: Do miski wsypujemy mąkę oraz szczyptę soli, wbijamy jajko i wlewamy wodę. Całość dokładnie miksujemy (gdy będzie za gęsta, dodajemy do niej jeszcze trochę wody). W garnku zagotowujemy osoloną wodę i rzucamy na wodę ciasto na kluski. Gdy wypłyną na powierzchnię wody, gotujemy je ok. 2-3 minuty.

Twoje notatki do przepisu: