

Zupa grzybowa z kluskami lanymi



Autor: **golona102**
Przepisów: 47 Ocena: 438

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Grzyby, kurki, prawdziwki, co sie ma, duzo
- marchew, 2
- pietruszka, 1
- seler, kawalek
- cebula, 1-2
- smietana, ile kto lubi
- koperek, duzo
- lisc laurowy, 2
- skrzydelka lub inne miesko na zupe, troszke
- jajko, 2
- maka, okolo 3/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Drobnopokrojona cebulka szklimy w garnku, dodajemy zimną wodę, drobnopokrojone warzywa, mięso i gotujemy wywar około 20 minut, dodajemy grzyby, ja nie kroilem, lubie duze kawalki. Gotujemy nastepne 20-minut, zabelamy smietana, dodajemy . Gotujemy wode, mieszamy jajka z maka i sola, robimy ciasto na kluski, Ma byc gestsze od nalesnikowego, jak potrzeba dodajemy wode, lyzeczka wrzucamy kluski do wrzatk, goyujemy 2 minuty i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: