

Zupa koperkowa wileńska



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51833**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- włoszczyzna
- łyżka masła
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki
- 3 łyżki posiekanego koperku
- 1/2 szklanki śmietany 18 %
- sól
- 2 ziarna ziela angielskiego
- liść laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Włoszczyznę oczyściłem i umyłem. Wrzuciłem do zagotowanej wody razem z zieleń angielskim i liściem laurowym (1,5 l), ugotowałem wywar. Wyjąłem warzywa. Marchew i seler pokroiłem w kostkę. Przygotowałem lane kluski. Mąkę wsypałem do miseczki, wbiłem jajka, dolałem trochę wody. Wymieszałem na gładkie ciasto i wlałem do gotującego bulionu cienką strużką. Gdy lane kluski wypłynęły dodałem pokrojone w kostkę warzywa, masło, posiekany koperek i śmietanę. Krótko podgrzałem.

Twoje notatki do przepisu: