




## Lane ciasto

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

skrzydełka z kurczaka - 2 szt.

marchew - 1 szt.

pietruszką - 1 szt.

seler - 1/4 szt.

cebula - 1 szt.

natka pietruszki - 1/2 pęk

olej - 1 łyżka

jaja - 2 szt.

mąka - trochę

sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

liść laurowy - 1 szt.

ziele angielskie - 2 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Skrzydełka umyć, zalać litrem wody, zagotować.

**KROK 2:** Dodać liścia laurowego i ziela angielskie. Seler, marchew, pietruszkę i cebulę obrać i umyć. Cebulę pokroić w kostkę, resztę zetrzeć na grubych oczkach. Wszystko podsmażyć na rozgrzanym oleju, dodać do zupy.

**KROK 3:** Gotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Kiedy wszystko będzie miękkie do jajek dodawać po trochę mąki, ciągle mieszając. Ma wyjść luźna, lejąca się masa. Powoli powstała masę wlewać do zupy, w garnku mieszając łyżką. Dodać posiekaną natkę. Gotować razem ok. 3 minut. Smacznego.