




Zupa marchewowa z kluseczkami

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

żeberka - 30 dag
pietruszką - 1 szt.
seler - 1/4 szt.
marchew - 3 szt.
jajo - 1 szt.

mąka - trochę
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 4 szt.
ziarenka pieprzu - 4 szt.
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żeberka umyć, zalać litrem wody, zagotować.

KROK 2: Wyjąć szumowiny, dodać obrane, ale w całości seler i pietruszkę, natomiast marchewkę przed dodaniem pokroić w kostkę. Dodać również liście laurowe, ziele angielskie i pieprz w kulkach. Gotować do miękkości.

KROK 3: Kiedy zupa będzie gotować jajko wymieszać z niewielką ilością mąki, tak, aby powstało rzadkie ciasto.

KROK 4: Ciasto wlać, lub delikatnie przekładać łyżką do zupy. Gotować razem około 5 minut. Z wywaru wyjąć pietruszkę i seler. Zupę doprawić solą i pieprzem.