




Bori-bori zupa paragwajska

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

Składniki:

mięso wołowe - 300 g

marchew - 1 szt.

cebula pokrojona w kostkę - 1 szt.

seler naciowy - łodyga - 1 szt.

czosnek - 1-2 ząbek

liść laurowy - 1 szt.

goździk - 1 szt.

oliwa - - trochę

szczypiorek - - trochę

natka pietruszki - - trochę

szafran - 1 szczypta

Knedelki kukurydziane: -

mąka kukurydziana - 100 g

ser tarty mozzarella - 2 łyżka

oregano - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokroić w kostkę i obsmażyć. Dodać pokrojoną marchew, seler oraz cebulę i podsmażyć, wlać wodę (1,5 litr) i przyprawy. Gotować do miękkości mięsa. Kiedy zupa będzie się gotować przygotować kluski: Do miski wsypać mąkę kukurydzianą, dodać trochę soli i oregano, wlać chochlę gorącego wywaru z zupy i całość wymieszać łyżką, dodać starty ser i zagnieść ręką ciasto. Z ciasta oderwać kawałek i uformować w dłoniach kuleczki następnie wrzucić do gotującej się zupy. Chwilę pogotować aż kluski wypłyną. Zupę nałożyć na talerze posypać natką i szczypiorkiem.