



Bulion drobiowy z dyniowymi kluseczkami

 FAMILY

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min.

łatwy

4 porcje

Składniki:

Bulion: 3-4 udka kurczaka -
1 średnia cebula -
4 ząbki czosnku -
3 liście laurowe -
4 ziela angielskie -
majeranek -
pieprz czarny i cytrynowy - do smaku

zioła prowansalskie -
oregano -
lubczyk -
sól - do smaku

Kluski: ok. 8 czubatych łyżek mąki pszennej -

4 łyżki zmielonych prażonych pestek dyni -

woda tyle ile zaborą suche składniki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Udka płuczę, przekładam do garnka, zalewam zimną wodą i gotuję na małym ogniu ok. 1 godziny, od czasu do czasu zbierając szumowiny.

Cebulę obieram, podpiekam na suchej patelni.

Warzywa obieram i kroję w mniejsze kawałki.

Dodaję do mięsa wszystkie warzywa, zioła i przyprawy, gotuję na bardzo małym ogniu jeszcze około pół godziny.

Pod koniec gotowania wywar solę, potem odcedzam.

KROK 2: Kluski. Pestki dyni aby miały ładny zielony kolor najlepiej jest zmielić w młynku do kawy dzień wcześniej. Ja mielę większą ilość i przechowuję w szczelnym szklanym pojemniku.

Mąkę mieszamy z zmielonymi pestkami i dolewamy tylko tyle wody aby można było zagnieść ciasto jak na kopytka.

Następnie ciasto rolujemy w dość cienkie wałeczki, potem kroimy je pod skosem w cienkie paseczki.

Klusieczki gotujemy w odcedzonym bulionie około 5 minut.

Możemy podawać z mięsem i warzywami z bulionu.