Zupa szparagowa

gosia56

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

szparagi białe - 10 szt.
marchewka - 1 szt.
por - kawałek
koperek zielony -
ziemniak - 1-2 szt.
sól, pieprz - do smaku

kluseczki : -
mąka pszenna - 15 dag
jajka - 2 szt.
woda gazowana - 60 ml
natka pietruszki - garść
rosół lub bulion - 1,5 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ja jak gotuję rosół to zawsze duży garnek później zimny wlewam porcjami do woreczków i zamrażam jak potrzebuję to rosół mam gotowy.

KROK 2: Białe szparagi obieramy odcinamy dolne części szparagów kroimy w kawałki dajemy do garnka wlewamy wodę lekko solimy i gotujemy tak aby je nie rozgotować po prostu trzeba sprawdzać czy już są ugotowane.

Jeszcze jedno zawsze zostawiam końcówki obcięte ze szparagów i obierki zamrażam i

wykorzystuję jak gotuję rosół.

Do garnka wlewamy rosół dodajemy pokrojoną w plasterki marchewkę i ziemniak pokrojony w kostkę i por gotujemy.

Przygotowanie kluseczek pietruszkowych

Do miski wsypujemy mąkę, sól, wbijamy jajka i wlewamy wodę gazowaną i dodajemy szczyptę proszku do pieczenia. mieszamy chwilę.

Pietruszkę siekamy dodajemy do masy jeżeli jest wolna to można dodać trochę mąki jeszcze raz energicznie wymieszać.

Tak przygotowane ciasto odstawić na 10 minut.

KROK 3: Na garnek z zupą kładziemy kluseczkomanię i przecieramy porcjami masę kluseczkową. Kluseczki można też zrobić po prostu widelcem jeżeli nie mamy kluseczkomani.

Gotujemy na wolnym ogniu od wypłynięcia parę minut.

Do zupy dodajemy ugotowane szparagi parę sztuk najlepiej tych górnych części szparagów zostawiamy do dekoracji.

POLECAM