

POMIDOROWA Z DUŻYMI WIEJSKIMI KLUCHAMI

Przepis dodany przez użytkownika cohenna



pyszna zupa i swojskie kluchy

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kostka rosołowa - 4 szt.
- woda - 2 l
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczka(i)
- mąka - 2 szkl.
- jajko - 2 szt.
- sól i pieprz - 1 szczypta(y)
- suszone warzywa - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1.



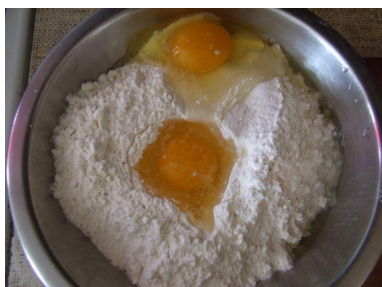
przygotuj wszystkie składniki. jaja sparz wrzątkiem,

2.



z kostek, wody, suszonych warzyw, koncentratu i pieprzu
przygotuj wywar

3.



z mąki, jajek, szczypty soli w odrobiny wody zagnieć ciasto

4.



ciasto rwij na duże kluchy

5.



wrzucaj kluchy do wcześniej przygotowanego wywaru

6.



jak kluchy wypłyną po gotuj je jeszcze 5 minut

