

Zupa koperkowa

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



pyszna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- rosół - 1,5 l
- tłuszcz - 1 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- kasza manna - 2 łyżka(i)
- mąka - 3 łyżka(i)
- koperek - 1
- natka pietruszki -
- śmietana - 0,5 szkl.
- jajo - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę drobno pokroić i przesmażyć. Połączyć starannie kaszę manną, jajo, cebulę, przyprawy i natkę pietruszki. Z ciasta formować łyżeczką kluski i kłaść na wrzący wywar. Gotować mieszając. Łyżkę mąki rozprowadzić w śmietanie, wlać do zupy, chwilę gotować. Do wrzącej zupy wsypać drobno posiekany koperek.