

Сегодня в детском саду!

Суп картофельный с клецками



Ингредиенты для одной порции:

Мясо говядина - 43 гр.

Масло сливочное- 3 гр.

Картофель -120 гр.

Морковь - 25 гр.

Лук репчатый-5,8 гр.

Бульон -150 мл.

Мука пшеничная- 25 гр.

Яйца - 1,36 шт.

Процесс приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: Яйцо смешивают с остуженным бульоном или водой и постепенно всыпают просеянную пшеничную муку. Тесто не должно быть крутым. Клецки опускают чайной ложкой в кипящий суп небольшими кусочками и варят 7 мин.

Приятного аппетита!