

Wątrobiane kluski na rosole

Autor: **zewaewa**Przepisów: **140** Ocena: **1021**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 l rosółu dobrze doprawionego
- 2 szk mąki
- 2 jajka
- ok. 1 szk wody
- ok. 400 g wątróbki drobiowej
- ok. 1/2 szk bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, wodę i jajka dokładnie wymieszać.
Wątróbki za pomocą noża zetrzeć na desce (błonki zostaną nam na desce) lub zmielić na drobnych oczkach.
Wątróbkę dodać do ciasta, wymieszać a następnie dodać bułkę tartą i ponownie wymieszać.
Masa ma być gęsta.
Na gotujący się rosół kłaść łyżeczką małe porcje masy i gotować kluski od wypłynięcia około 15 minut.
Podawać na gorąco z rosółem i pokrojoną marchewką oraz świeżą natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: