

# Zupa grzybowa z lanymi kluskami

**Czas wykonania:** 2 h ( + 4-8 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 3 porcje

## **Składniki:**

- 20 g suszonych grzybów
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- ½ kostki rosołowej
- ½ łyżeczki Vegety
- 1/3 łyżeczki soli (do smaku)
- szczypta pieprzu
- 2 łyżki śmietanki 30% - 36%

## **Lane kluski:**

- 1 jako
- 3 płaskie łyżki mąki
- szczypta soli



## **Przygotowanie:**

Grzyby moczyć przez 4 – 8 godzin.

Zalać grzyby 1,5 l wody. Dodać Vegetę i gotować 1 godzinę.

Następnie dodać warzywa, kostkę rosołową i gotować kolejną godzinę.

Lane kluski:

Jajko roztrzepać z mąką i dodać szczyptę soli.

Na gotującą się zupę wlać cienkim strumieniem ciasto na kluski i za pomocą łyżeczki lub widelcem odcinać małe kluseczki. Gotować 2 – 3 minuty.

Śmietanę kremówkę zahartować (dodając do niej odrobinę ciepłej zupy) i wlać do zupy grzybowej. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem.