

Zupa ugotowana została wg przepisu

(10 l)

Składniki:

woda 10 l.

pieczarki – 2,5 kg

ziemniaki – 5 kg

liście laurowe – 1 opakowanie

ziele angielskie – 1 opakowanie

pieprz ziarnisty – 1 opakowanie

pieprz biały – 2 opakowania

kminek cały – 1 opakowanie

śmietana kwaśna - 2,5 l.

mleko – 5 l.

jajko – 20 szt.

mąka -0,3 kg

sól

ocet – 0,1 l.

świeży koperek - 7 pęczków

kostki rosółowe drobiowe - 5 szt.

Dodatek - grube paluszki serowe – 12 op.

Wykonanie:

Do odmierzonej ilości wody dodać sól, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, liść laurowy, kminek, pieprz biały. Przeprowadzić obróbkę wstępną pieczarek, pokroić w półplastry. Dodać do wywaru. Przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaków, pokroić w kostkę. Gdy pieczarki będą miękkie dodać do zupy. Z mąki pszennej i śmietany zrobić zawiesinę i następnie dodać mleko. Gdy ziemniaki będą miękkie, zahartować zawiesinę i dodać do zupy i zagotować. Do miski wbić jaja i dodać sól i ocet, wlać do gotującej zupy chwilę pogotować aż powstaną kluseczki.

Podawać z paluszkami serowymi.