

## Czerwone kluseczki jajeczno-mleczne



## Składniki

szklana forma 0,5 l  
jaja  
1 łyżeczka - koncentratu  
pomidorowego  
65 ml - bulionu  
65 ml - mleka  
sól, biały pieprz  
1 l - masła  
kilka listków bazylii

## Opis wykonania

Kluseczki z jajek i mleka będą idealnym dodatkiem do zupy.

Wymieszać jaja z koncentratem pomidorowym, wlać bulion i mleko i ponownie wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Wlać do dobrze natłuszczonej formy i gotować na parze ok. 5 minut. Dodać drobno pokrojone listki bazylii i gotować na parze jeszcze 10 minut. Ostudzić, wyjąć z formy i pokroić według uznania w paski lub kostkę. Podawać jako wkładkę do zupy.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze, 80°C, ok. 15 minut.

Wskazówka: kluseczki jajeczno-mleczne nadają się jako wkładka do czystego bulionu, oraz do zupy-kremu z trybulą lub szpinakowej. Aby kluseczki jajeczno-mleczne łatwiej było wyjąć z formy, dno natłuszczonej formy należy wyłożyć paskami papieru do pieczenia.