

Eintopf pożywna zupa gulaszowa



Składniki

Opis wykonania

80 dag. łopatki wiep. b/k
ok. 3l.bulionu
3 średnie marchewki
1/2 średniego selera
1 średnia pietruszka korzeń
3 średnie cebule
5 dużych pieczarek
1 średnia cukinia
1 papryka czerwona
2 średnie buraki
1 pęczek zielonej pietruszki lub koperku
6 łyżek oliwy z oliwek do smażenia
2 płaskie łyżki mąki pszennej
imbir,gałka
muszkatołowa,rozmaryn,majeranek,papryka
słodka i ostra,sól,pieprz
Kluski kładzione:

2 jajka duże
8 lekko czubatych łyżek mąki pszennych
szczypta soli

Polecam zupę gulaszową.

Mięso płuczemy pod bieżącą zimną wodą,kroimy nie wielką kostkę.Posypujemy przyprawami,mąką pszenną.Mieszamy w misce,odstawiamy do lodówki na 1h.W między czasie warzywa obieramy płuczemy,kroimy w kostkę (cebulę i buraki w bardzo małą kosteczkę).W brytfance lub w szerokim garnku rozgrzewamy połowę oliwy podsmażamy na niej cebulę oraz buraki.Dodajemy mięso smażymy ok.20min na średnim ogniu często mieszając.Po czasie wlewamy połowę bulionu,dusimy pod przykryciem aż mięso będzie na pół miękkie.W między czasie rozgrzewamy resztę oliwy na patelni smażymy cukinię,paprykę,pieczarki na dużym ogniu często mieszając aż lekko się zrumienią,odstawiamy z ognia.W misce lub głębokim talerzu wbijamy jajka dodajemy mąkę pszenną mieszamy trzepaczką na jednolite ciasto bez grudek.Gdy mięso będzie już na pół miękkie wrzucamy wszystkie warzywa,wlewamy resztę bulionu.Gotujemy do miękkości na średnim ogniu.Gdy mięso i warzywa będą już gotowe z ciasta robimy kluseczki.Kładziemy ciasto nawilżoną łyżką małymi porcyjkami bezpośrednio do zupy często mieszając.Zmniejszamy płomień.Doprawiamy do smaku.Gotujemy jeszcze kilka chwil aż kluseczki zrobią się twardsze.Porcjujemy do miseczek,Podajemy z grzankami oraz posiekaną natką pietruszki.SMACZNEGO.

Zupę również można podawać jako ciepłą kolację.