Zupa pomidorowa z kluskami lanymi

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 6
Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym (1) założyć nóż, wybić 3 jajka, dodać 150 g mąki i szczyptę soli.

Krok 2 - Składniki wymieszać - czas 30 sekund, prędkość 4. Ciasto powinno być gęste, ale lejące (powinno spływać z łyżki). Zdjąć dzbanek (1), wyjąć i umyć nóż.

Krok 3 - Nałożyć drugie naczynie miksujące (2). W naczyniu umieścić nóż. Włożyć 30 g masła, 50 g obranej cebuli, 250 g marchewki i 2 ząbki czosnku. Posiekać czas 15 s, prędkość 6

Krok 4 - Poddusić - czas 2 minuty, temperatura 100°C, prędkość 1.

Krok 5 - Dodać 800 g pomidorów z puszki, dodać łyżeczkę soli i łyżeczkę pieprzu - poddusić – czas 7 minut, w temperatura 100°C, prędkość 1.

Krok 6 - Zmiksować (zwróć uwagę na zaślepkę, powinna być zamknięta) – czas 30 sekund, prędkość 8

Krok 7 - Wlać 700 g bulionu. Gotować – czas 15 minut, temperatura 100°C, prędkość 1.

Krok 8 - Ciasto na kluski lane przelewaj przez zaślepkę za pomocą mokrej łyżki, bezpośrednio do gotującej się zupy. Ciasto przelewaj powoli, oddzielając kawałki ciasta – im mniejsze, tym lepiej. Uważaj, aby nie poparzyć się parą. Czas 5 minut,

temperatura 100°C, prędkość 1. Kluski po wypłynięciu powinny gotować się jeszcze przez minutę.