

Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami

Czas przygotowania: ok. 1 godzina i 20 minut

Porcje: 6-8 porcji

Składniki:

Zupa grzybowa:

Pęczek włoszczyzny

200 g suszonych grzybów

1 łyżeczka soli

4-6 ziaren pieprzu

liść laurowy

100 ml śmietany 12% lub 18%

1 łyżka masła

Kluseczki:

2 duże jajka

6-8 łyżek mąki

1 łyżka drobno posiekanej natki

szczypta soli i pieprzu

Przygotowanie:

Jarzyny obrać i umyć, pokroić na duże kawałki. Przełożyć do garnka, dodać pokruszone grzyby i zalać 2-2,5 l zimnej wody. Zupę posolić, popieprzyć i dodać listek laurowy. Gotować przez godzinę. Po tym czasie usunąć jarzyny, dodać śmietanę i łyżkę masła.

W czasie gdy zupa się gotuje można przygotować kluseczki. Wszystkie składniki na kluseczki wymieszać w misce tak by powstało gęste, kleiste ciasto. W garnku zagotować osoloną wodę. Łyżeczką kłaść na wrzątek małe porcje ciasta - około pół łyżeczki.

Kluseczki powinny się gotować ok 2 minuty - licząc od ostatniej położonej kluski.

Kluseczki przełożyć do bulionówek i zalać gorącą zupą grzybową.

Przepis na Świąta bez zgagi



CONTROLLOC Control® 20 mg Skład: 1 tabletkowa dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorowodnego).
Wskazania: Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.