



## ZUPA SZPARAGOWA Z KLUSECZKAMI

### Składniki:

- 3 pęczki szparagów białych (średnio grubych)
- 200 ml śmietany kremowej 30%
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka mąki bezglutenowej *Mehl* z firmy *Dr. Schär*
- ¼ kostki masła
- 1 łyżka przyprawy bezglutenowej warzywnej do potraw z firmy *Balviten*
- 1 łyżka cukru
- ½ łyżeczki soli
- 1 ½ l wody

### Wykonanie:

- szparagi umyć pod bieżącą zimną wodą i odsączyć, obrać nożem do obierania jarzyn lub ziemniaków na ¾ długości, aby pozbawić je łyka, a następnie pokroić na kawałki o długości około 2 cm
- włożyć do garnka, zalać wodą, dodać przyprawę, cukier, sól, masło i gotować na średnim ogniu do momentu, aż szparagi będą miękkie
- jedną trzecią ugotowanych szparagów wyjąć i zalać niewielką ilością wywaru (w którym gotowały się), a następnie zmiksować na jednolity krem (najlepiej w blenderze) - zmiksowany krem należy dodać do zupy
- do śmietany kremówki dodać łyżeczkę mąki i żółtko, a następnie dobrze roztrzepać, aby nie było grudek, do roztrzonej śmietany dodać 4 łyżki gorącej zupy i dobrze wymieszać
- do gotującej się zupy powoli wlewać krem śmietanowy przez sitko, ciągle mieszając zupę, aby nie powstały grudki, zupę trzymać na wolnym ogniu do momentu zagotowania

## KLUSKI KŁADZONE

### Składniki:

- 150 ml słodkiej śmietany lub mleka
- 3 żółtka
- 300 gram mąki bezglutenowej *Mehl* z firmy *Dr. Schär*
- szczypta soli

### Wykonanie:

- wszystkie składniki włożyć do miseczki i wyrobić mikserem ciasto, tak, aby było mocno napowietrzone
- kiedy ciasto będzie już gęste przygotować wodę do gotowania kluseczek (najlepiej w dużym garnku)
- małą łyżeczkę moczyć we wrzątku, nabierać małe, podłużne kluseczki i wrzucać do garnka z wrzącą osoloną wodą
- kluski gotować pod przykryciem przez około 2 minuty
- ugotowane kluski wybrać na sito i opłukać zimną wodą