



## ZUPA Z MŁODYCH KALAREPEK Z KLUSECZKAMI

### Składniki:

- 6 średnich młodych kalarepek (nieprzerośniętych)
- 200 ml śmietany kremowej 30%
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka mąki bezglutenowej *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- ¼ kostki masła
- 1 łyżka bezglutenowej przyprawy warzywnej do potraw *Balviten*
- 1 łyżka koperku świeżego drobno posiekanego
- 1 łyżka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 1,5 l wody

### Wykonanie zupy:

- kalarepki umyć pod bieżącą zimną wodą i odsączyć i obrać nożem do obierania jarzyn lub ziemniaków
- potem pokroić na kawałki o wymiarach 0,5 x 0,5 cm
- włożyć do garnka, zalać wodą, dodać przyprawę, cukier, sól, masło i gotować na średnim ogniu do momentu, aż kalarepki będą miękkie
- jedną trzecią ugotowanych kalarepek 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, dobrze wymieszać
- do gotującej się zupy powoli wlewać krem śmietanowy, ciągle mieszając zupę (aby nie powstały grudki można użyć sitka)
- zupę trzymać na wolnym ogniu do momentu zagotowania
- przygotowane uprzednio kluseczki włożyć na talerze, posypać koperkiem i zalać zupą

## KLUSKI KŁADZIONE

### Składniki na kluski kładzione:

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

### Wykonanie kluseczek kładzionych:

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