



przepisy.pl

Bulion z lanymi kluseczkami



Składniki:

- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- parmezan - 50 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- woda - 500 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 500 ml wody i rozpuść w niej kostkę bulionową Knorr.
2. Żółtko roztrzep i utrzyj z parmezanem. Dodawaj do gorącego rosółu małe kawałki sera z żółtkiem, tworząc kluseczki.
3. Podawaj rosół posypany posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl