



# Zupa hamburska

przepisy.pl

 0 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- marchew - 80 gramów
- por - 1 sztuka
- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- sól
- cukier
- gałka muskatołowa
- mleko - 0.5 szklanek
- mrożony zielony groszek - 100 gramów
- pietruszka - 1 sztuka
- mąka - 50 gramów
- natka pietruszki - 2 łyżki
- szparagi - 150 gramów
- ocet z białego wina - 4 łyżki
- śliwki suszone - 80 gramów
- węgorz - 350 gramów
- kość wędzonej szynki - 500 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. W 1,5 litra wody gotuj pod przykryciem przez 2 godziny kość.
2. Zalej wrzątkiem suszone owoce i odstaw na mniej więcej godzinę.
3. Pokrój szparagi. Pietruszkę i marchewki pokrój w kostkę, a pora na plasterki. Zagotuj szklankę wody z 3 łyżkami octu i zalej.
4. Pokrój węgorza na kawałki po ok. 5 cm i zalej go wodą. Odczekaj 30 minut.
5. Uformuj kluski. Mąkę wymieszaj z mlekiem, solą, pieprzem i cukrem. Gotuj je cały czas mieszając do powstanie gęstej masy.
6. Następnie zdejmij z ognia i przestudź. Potem wmieszaj jajko i dopraw gałką muskatołową i zacznij formować kluski.
7. Przecedź zupę do garnka i dodaj suszone owoce razem z wodą w jakiej się moczyły.
8. Pora, pietruszkę i marchew gotuj przez 5 minut po czym dołóż szparagi i groszek i gotuj kolejne 5 minut. Wrzuć kluski do wrzącej zupy i odczekaj 8 minut. Dla smaku dodaj pieprzu, soli i octu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)