

Zupa mleczna z zacierkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [femmefatale](#), dnia 12 Maja 2011r. o 08:45

Tagi: [zacierka](#), [mleko](#)

Rodzaj dania: [potrawy mączne zupy](#)

Rodzaj kuchni: [międzynarodowa](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mleko	1	l	nabiał
mąka dowolna	100	łyżka	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
sól	1/4	łyżeczka	przyprawy i zioła
woda mineralna	2	łyżka	płyny i sosy
wiórki kokosowe	4	łyżka	dodatki
czekolada biała	1/2	opakowanie	dodatki

Opis

Z mąki, jajka, soli i wody przygotować ciasto. Ugotować mleko. W tym czasie łyżeczką maczaną w gotującym się mleku nabierać ciasto i wrzucać do zupy.

Po włożeniu wszystkich kluseczek potrzymać na ogniu jeszcze 2-3 minuty. Wlać do misek, posypać kokosowymi wiórkami, ewentualnie dodać mleczną czekoladę



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
 Cana:
 Liczba kalorii: