

po 8. miesiącu

alergeny: produkt zawiera mleko, jaja, gluten i pszenicę

Z jak Zupa krem z jabłek i pietruszki

Składniki

- Pietruszka, korzeń: 80 g
- Jabłuszka Gerber: 1 słoiczek
- Por, białe części: 20 g
- Masło: 1 łyżeczka
- Natka pietruszki: ¼ pęczka
- Śmietanka 30%: 2 łyżeczki
- Skórka z ½ cytryny
- Mąka pszenna: 4 - 5 łyżek
- Jajko: ½ sztuki lub 1 jajko przepiórcze
- Marchewka Gerber: ¼ słoiczka

Przybory kuchenne

- deska do krojenia, nóż, patelnia, rondel, mikser lub blender, miska, łyżka, rożek z pergaminu, garnek, cedzak

Sposób przygotowania

- Pietruszkę obieramy i kroimy w drobną kostkę.
- Pory kroimy w cienkie plasterki i szklimy na maśle razem z pietruszką tak, aby masło się nie zrumieniło.
- Przesmażone warzywa zalewamy 100 ml wody (1/2 szklanki) i gotujemy na wolnym ogniu do miękkości.
- Miękkie warzywa miksujemy i dodajemy do nich deserek Jabłuszka Gerber oraz dolewamy śmietankę.
- Zupkę gotujemy na wolnym ogniu jeszcze 3 - 4 minuty.
- Mąkę mieszamy z jajkiem do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.
- W trakcie mieszania dodajemy przecier warzywny Marchewka Gerber.
- Ciasto przekładamy do rożka zwiniętego z pergaminu i wyciskamy na wrzącą, lekko osoloną wodę.
- Ugotowane lane klusieczki po odcedzeniu podajemy razem z ciepłą zupką, posypaną startą skórką z cytryny i drobno pokrojoną natką pietruszki.

