Duński rosół z indyka z kluseczkami

Duński rosół z indyka z kluseczkami to potrawa, którą przyrządza się wyłącznie ze świeżych produktów. Mięso indyka gotuje się powoli na małym ogniu, następnie dodaje się do wywaru warzywa.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

215 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

1 korpus pieczonego indyka
9 szklanek wody
3 łyżeczki ziarenek smaku
1 liść laurowy
400 g pokrojonych pomidorów z puszki
1 rzepa, pokrojona w kostkę
2 łodygi selera naciowego, pokrojone
1 cebula, posiekana
1 marchewka, pokrojona
1/4 pęczka natki pietruszki, posiekanej

1 łyżeczka soli

KLUSECZKI
1/2 szklanki wody
50 g masła, pokrojonego w kostkę
65 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/8 łyżeczki soli
2 jajka
1 łyżka natki pietruszki, posiekanej

PRZYGOTOWANIE:

1) W rondlu zalać wodą korpus indyka, ziarenka smaku i liść laurowy. Gotować 1 i 1/2 godziny.

2) Wyjąć korpus. Usunąć kości i wyrzucić. Pokroić mięso i odstawić.

3) Przecedzić wywar przez sito. Wyrzucić liść laurowy. Zebrać tłuszcz z powierzchni.

4) Postawić garnek z wywarem na ogniu. Dodać pomidory, warzywa, natkę pietruszki, sól i mięso indyka. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować, aż warzywa będą miękkie.

5) Przygotować kluseczki. Zagotować w dużym rondlu wodę z masłem. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól. Wsypać do rondla i mieszać, aż powstanie kula. Odstawić na 5 minut. Dodawać jajka, ubijać mocno po dodaniu każdego, aż powstanie gładkie, lśniące ciasto. Dodać natkę pietruszki i wymieszać.

6) Wrzucać ciasto w 12 porcjach do wrzącej wody. Przykryć i gotować 20 minut na małym ogniu, pod przykryciem, aż wykałaczka wbita w kluseczki będzie sucha po wyjęciu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 i 1/2 szklanki zawiera: 221 kcal, 11 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 122 mg cholesterolu, 1197 mg sodu, 19 g węglowodanów, 2 g błonnika, 11 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock