

Rosół z lanymi kluseczkami

po 10. miesiącu

Składniki na rosół:

- 1 średnia marchew
- ćwiartka pietruszki
- pół łyżki mrożonego groszku
- biała część pora
- 50 g chudego mięsa
- szklanka wody

Składniki na kluseczki:

- 1 żółtko jaja kurzego
- 1 łyżeczka mąki pszennej
- 1 łyżeczka wody

Sposób przygotowania:

Umyte i obrane warzywa pokrój w drobną kostkę i razem z mięsem gotuj z jarzynami. Kiedy warzywa będą miękkie wyjmij por, a pozostałe składniki zmiksuj tak, aby pozostały cząstki. Z żółtka, mąki i wody zrób ciasto i wlej cienkim strumieniem na rosół. Całość gotuj, aż kluseczki będą miękkie.