KIKKOMAN

Венгерский суп с манными клецками

Общее время **25 мин** **10 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 380 кДж / 332 ккал

Жиры: **22,6 г** Белки: **9,4 г**
Углеводы: **21,7 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Клецки из манки:

125 мл	молока
30 г	сливочного масла
40 г	семолины
1	яичный желток
1 ч. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
2 щепотки	молотого мускатного ореха

Овощи:

1	морковь
2	стебля зеленого лука
120 г	брокколи
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
600 мл	воды
2 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен

Для украшения:

3 ст. л.	нарезанной петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для манных клецок

125 мл молока - **30 г** сливочного масл - **40 г** семолины - **1** яичный желток - **1 ч. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **2 щепотки** молотого мускатного ореха
В маленькой кастрюле доведите до кипения молоко и сливочное масло. Всыпьте манную крупу и варите, постоянно помешивая, пока смесь не отстанет от стенок кастрюли, затем оставьте остывать. Добавьте яичный желток и приправьте основой Kikkoman для супа Рамен и мускатным орехом.

Шаг 2

1 морковь - **2** стебля зеленого лука - **120 г** брокколи - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута **600 мл** воды - **2 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
Нарежьте морковь кубиками, зеленый лук колечками, а брокколи разделите на небольшие соцветия. Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в кастрюле и слегка обжарьте овощи. Добавьте воду и основу Kikkoman для супа Рамен и доведите до кипения.

Шаг 3

3 ст. л. нарезанной петрушки
С помощью двух чайных ложек набирайте небольшие порции манной смеси и формируйте из них маленькие овальные клецки. Опустите их в горячий суп и варите на слабом огне около 10 минут, пока они не всплывут на поверхность. Разлейте суп по тарелкам, украсьте петрушкой и

подавайте.