

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 масла - 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.