

Cum se fac găluștele? Metoda simplă! Supă de vită cu găluște



Cum se fac găluștele? Metoda simplă! Supă de vită cu găluște



Această **supă** este o alegere excelentă pentru o masă ușoară și reconfortantă. **Găluștele pufoose** adaugă o textură plăcută și se combină perfect cu supa clară și aromată de vită. Poftă bună!

Supă de vită cu găluște :

- 2 l supă de vită
- 1 l apă
- 1 ceapă
- 2 morcovi
- opțional țelină
- 1 linguriță sare
- un vârf linguriță piper

Pentru găluște:

- 2 ouă
- 1/2 linguriță sare

- 1 vârf linguriță piper
- 120 g griș

Prepararea Supei:

1. Într-o oală mare, adăugați supa de vită și completați cu apă.
2. Tăiați ceapa, morcovii și țelina și adăugați-le în oală.

3. Condimentați cu sare și piper și lăsați să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 1 oră și jumătate, sau până când legumele sunt fierte.

Prepararea Găluștelor:

1. Bateți ouăle cu sare și puțin piper până când devin spumoase.
2. Cântăriți ouăle și adăugați aceeași cantitate de griș în ouă, amestecând până la omogenizare.

3. Acoperiți compoziția cu o farfurie și lăsați-o să se odihnească pentru aproximativ 15 minute, până când grișul absoarbe umiditatea și se umflă.
4. Într-o altă oală, fierbeți apă cu sare.
5. Cu ajutorul unei linguri înmuiate în apă fierbinte, luați din compoziția de găluște și formați bile, pe care le puneți în apa fierbinte.

6. Fierbeți găluștele până când cresc și devin pufoase (aproximativ 10-15 minute). Întoarceți-le o dată la jumătatea timpului de gătire.

Asamblarea Supei:

1. Scoateți legumele din supă și păstrați-o caldă.
2. Serviți supa în boluri și adăugați găluștele pufoase.

3. Decorați cu pătrunjel proaspăt și serviți caldă.

