**Zupa owocowa z kluskami**

Składniki:

 suszone śliwki

 suszone morele

 suszone jabłka

 suszona żurawina

 truskawki

 1 szklanka śmietanki

 3 łyżki mąki ziemniaczanej

 cukier do smaku

 mąka pszenna, woda (sporządzić zacierkę)

 szczypta soli

Sposób przygotowania:

 W garnku zagotować ok. 3 litry wody ze szczyptą soli. Owoce umyj, wrzuć do wrzątku i gotuj, do momentu kiedy będą miękkie.

 Zupę zagęścić mąką ziemniaczaną wymieszaną ze śmietanką.

 Z mąki i wody zagnieć ścisłe ciasto. Urywać małe kawałeczki i wrzucać na wrzącą, osoloną wodę. Po ugotowaniu dodać do zupy.

**Fruit soup with dumplings**

Ingredients:

- dried plums

- dried apricots

- dried apples

- dried cranberries

- strawberries

- 1 glass of cream

- 3 spoons of potato flour

- sugar (for the taste)

- wheat flour, water (to prepare noodle soup)

- pinch of salt

Preparation:

1. Boil 3 liters of water with a pinch of salt in a pot. Wash the fruit, add them into boiling water and boil until it is soft.

2. Thicken the soup with potato flour mixed with cream.

3. Knead dough of wheat flour and water . Tear off small pieces of dough and throw them separately onto the boiling, salted water. After preparation, add them to the soup.