Zupa szpinakowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1663 razy.

35-40 dag przebranego szpinaku (może być mrożony, co znacznie skróci czas przygotowania zupy)
25 dag mielonego mięsa wołowego
20 dag bułki tartej
15 dag tartego żółtego sera o ostrym smaku
3 jajka
mały pęczek naci pietruszki
1,5 l rosołu wołowego (może być z kostki)
łyżeczka soku cytrynowego
sól
ząbek czosnku (niekoniecznie)
pieprz

Szpinak zalać szklanką osolonego wrzątku i gotować na silnym ogniu przez 3 min, po czym dokładnie odsączyć na sitku. Do mięsa wbić jajka, dodać tartą bułkę, ser, drobno posiekaną nać pietruszki oraz pieprz i sól do smaku. Jeśli ktoś lubi smak czosnku, dodać zmiażdżony ząbek. Wszystkie składniki dokładnie wyrobić i z uzyskanej masy formować niewielkie pulpety. Rosół zagotować, przyprawić sokiem cytrynowym (z umiarem) i do wrzącego włożyć pulpety oraz odsączony posiekany szpinak. Gotować przez 15 min, osolić do smaku. Podawać z kromkami bułki paryskiej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD