
Zupa szpinakowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1479 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 rosółu 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 zmiądzony 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