
Zupa z pulpetami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2888 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 pomidor,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

1 łyżka masła,

1,2 l wywaru z jarzyn,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

1/2 łyżeczki mielonej papryki, sol.

Pulpety:

200 g mięsa cielecego lub wieprzowego, pieczonego lub gotowanego,

2 płaskie łyżki ugotowanego ryżu (30 g),

1 jajko.

1. Jarzyny opłukać, cebule i czosnek obrać, drobno posiekać. Pomidory sparzyć,

zdejmując skórki, pokroić w kawałki. Zieloną pietruszkę opłukać, drobno pokroić.

2. Czosnek, cebule i pomidor włożyć do garnka, dodać łyżkę masła, dusić pod

przykryciem na małym ogniu 15 min. Przetrzeć przez sito do garnka. Wlać wywar z jarzyn, doprawić solą, gotować 10 min.

3. Przygotować pulpety: mięso zmielić razem z ugotowanym ryżem, dodać jajko, sol

i pieprz. Umoczonymi w wodzie rękami formować kule.

4. Do wrzącej zupy wrzucić pulpety, gotować na małym ogniu. Gdy wypłyną gotować

jeszcze 1 min.

5. Gorącą zupę posypać papryką i zieloną pietruszką. Podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)