
Zupa z mięsnymi kulkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3377 razy.

składniki na 12 porcji:

1/2 główki białej kapusty (ok.75 dag)

3 puszki (po 850 ml) pomidorów w zalewye

75 dag mieszanego, mielonego mięsa

1 pęczek szczypiorku

1 pęczek natki pietruszki

2 cebule,

6 łyżek oleju

3 łyżki masła lub margaryny

2 łyżki granulowanego rosółu

1 łyżeczka kminku

sól, pieprz, odrobina tabasco i sosu worcester

Przetrzeć pomidory wraz z zalewą przez gęste sitko. Obrać i umyć cebulę, pokroić w drobną kostkę. Oczyścić kapustę z uszkodzonych liści, przekroić na pół/ Wyciąć głąb, resztę kapusty poszatkować. Rozgrzać tłuszcz w garnku, zeszklić cebulę. Wrzucić kapustę, przez chwilę smażyć razem. Dodać pomidory z zalewą. Doprawić kminkiem, rosółem granulowany i szczyptą soli, zagotować. Następnie zmniejszyć ogień, dusić kapustę pod przykryciem jeszcze 15 minut. W tym czasie opłukać natkę i szczypiorek. Osuszyć, drobno posiekać. Zagnieść zieleninę z mielonym mięsem, doprawić solą i pieprzem. Wilgotnymi dłońmi formować z masy małe klopsiki. Rozgrzewać stopniowo ogień na patelni, smażyć porcjami klopsiki na złoty kolor. Doprawić gotowaną zupę do smaku solą, odrobiną tabasco i sosu worcester. Włożyć klopsiki, dobrze podgrzać w zupie przed podaniem.