

GĘSTA ZUPA

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kość wołowa	50 dkg
włoszczyzna	50 dkg
cebula	1 szt
liście laurowe, ziele angielski	kilka
klopsiki: mięso wołowe	25 dkg
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyż
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
sól, pieprz	
ryż	10 dkg
biodrówka	40 wołowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wołowinę i kości zalać 2 i 1,2l wody zagotować włożyć włoszczyznę i drobno pokrojoną cebulę ziele, liście i 1 płaską łyżkę soli. Gotować ok 2 godz na małym ogniu. Rosół przecedzić. Następnie przygotować klopsiki wszystko razem wymieszać na jednolitą masę. Formować kulki wielkości orzecha. Wrzucić wraz z ryżem i gotować 20 min.