

Pomidorowa z pulpetami inaczej :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

25 dag mięsa mielonego (drobiowe, lub mieszane wieprzowo-wołowe)

3 łyżki pokrojonego koperku, 4 porcje ugotowanego makaronu (użyłam makaronu Farfale)

śmietanka słodka, 2 łyżki pokrojonej natki pietruszki, 1,5 litra wody

bulion drobiowy

2 kostki

kasza manna

5 łyżeczek

przecier pomidorowy

1 szt. (mały)

pomidory w puszcze

1 szt. (bez skórki)

marchew

2 szt.

pietruszka

1 szt.

seler

kawałek

por

1/2 szt. (biała część)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew , pietruszkę i seler utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka).Por pokroić w pół plasterki .Warzywa włożyć do garnka , zalać wodą , dodać Bulionetki i doprowadzić do wrzenia.
Mięso zmieszać z jajkiem, kaszą manną i koperkiem .Doprawić solą , pieprzem i majerankiem .Formować małe pulpeciki (ok 24 sztuk) i wrzucać na wrzątek.
Gotować ok 30 minut.
Pomidory pelati wyjąć z puszki i pokroić na kawałki .Wrzucić do zupy razem z sosem. Dodać rozproszony zupą przecier pomidorowy i zagotować .
Doprawić do smaku pieprzem mielonym i szczyptą cukru.
Podawać z porcją makaronu, posypaną natką pietruszki - osobno podać śmietankę tak by każdy zabielał nią sobie zupę na talerzu .

Do garnka wrzucić warzywa , ryż , kostki bulionowe. Zalać wodą . Gotować przez 30 minut . Na wrzący wywar wrzucać kulki z mięsa mielonego (wielkości orzecha włoskiego) . Gotować 20 minut . Dodać przecier pomidorowy i pieprz mielony . Zagotować . Wlać śmietankę .

Podawać posypaną zieloną pietruszką .