

Pomidorówka z ryżem i pulpecikami



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	30 dag
ryż	10 dag
fasolka szparagowa	10 dag
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	1/2 szkl
bulion drobiowy	4 szkl
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól	
pieprz	
bazylia	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę posiekać, zeszklić w garnku na maśle. Dodać ryż, smażyć chwilę, następnie dodać koncentrat, smażyć chwilę na małym ogniu. Zalać gorącym bulionem, dodać pokrojoną fasolkę szparagową i zagotować. Mięso mielone wymieszać z jajkiem, bułką tartą, przyprawą do mielonego, doprawić solą i pieprzem. Formować małe klopsiki, wrzucać do zupy. Gotować ok. 20 min, doprawić, posypać bazylią.