Rozgrzewająca zupa gulaszowa z pulpecikami

OSTRA NA SŁODKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
por	1 szt
papryka czerwona	1 szt
bulion	1,5 l
chilli	1 szczypta
sól	1 łyżeczka
olej	4 łyżki
koncentrat pomidorowy	4 łyżki
majeranek	1 szczypta
smietana 18%	2 łyżki
mielona wołowina	300 g
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
mąka do obtoczenia	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Ziele angielskie całe Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zupa:

Marchew , pietruszkę , cebulę , pora i czerwoną paprykę drobno kroimy.

Podsmażamy na niewielkiej ilości oleju.

Zalewamy gorącym bulionem.

Wrzucamy liście laurowe , ziele angielskie , słodką paprykę , szczyptę chilli i odrobinę majeranku.

Gotujemy ok. 15 - 20 minut.

Dodajemy koncentrat pomidorowy.

Doprawiamy solą i pieprzem.

Gotujemy jeszcze ok. 5 minut.

Zagęszczamy 2 łyżkami śmietany.

Pulpeciki:

Mielone mięso mieszamy z bułką tartą , solą i pieprzem
(możemy dodac cebulkę).

Formujemy niewielkie pulpeciki.

Obtaczamy w mące.

Wrzucamy na wrzącą , delikatnie osoloną wodę.

Gotujemy ok. 15 minut.

Tak ugotowane wrzucamy do przygotowanej wcześniej zupy.

Podajemy bardzo gorące!

Smacznego!