

Żurek z pulpetami



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ziele angielskie całe Prymat

kilka ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dwóch litrach wody gotujemy włoszczyznę dodając listek laurowy i kilka ziarenek ziela, W tym czasie wyrabiamy mięso dodając do niego jajko ,pół cebuli pokrojonej w kostkę, bułkę namoczoną i odcisniętą, sporo majeranku i zieleninę pokrojoną drobno, sól, pieprz. Po dokładnym wymieszaniu wyrabiamy kulki i obtaczamy w mące. Z garnka wyjmujemy ugotowaną jarzynę dodajemy do smaku odpowiednią ilość zurku i na gotujący wywar wkładamy delikatnie pulpeciki i na wolnym ogniu gotujemy do pół godziny. Ugotowaną marchewkę kroimy w kostkę i dodajemy do zyrku. Smacznego!