Zupa rozgrzewająca z pulpecikami

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na zupę	
pieczarek	500 g
papryki słodkie	2 szt
sosu meksykańskiego	2 słoiki
fasoli czerwonej	2 puszki
sól i pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
majeranek	
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
selera	0,5 szt
pora	1 kawałek
masła	1 łyżka
cebula	1 szt
sól	
wody	3,5 l
Pulpety	
mięso mielone	0,5 kg
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

sól i pieprz

tłuszcz do smażenia

mąka do obtoczenia pulpetów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać wodę do garnka i włożyć obrane , opłukane i pokrojone w kostkę warzywa, gotować. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, przesmażyć na maśle.
Pieczarki opłukać, osączyć, pokroić w pół plastry, dodać do cebuli, razem poddusić. dodać do warzyw, razem z przyprawami, gotować. Następnie przygotować pulpeciki. Przełożyć do miski mięso, dodać jajko, bułkę tartą, sól i pieprz, dobrze wyrobić masę mięsną.
Z mięsa formować pulpeciki, wielkości orzecha włoskiego. Pulpeciki obtaczać w mące, smażyć na tłuszczu, przełożyć do warzyw, gotować.
Papryki pokroić w kostkę, dodać do pulpetów, razem z odlaną z zalewy fasolą, oraz sos meksykański, razem podgotować 3 minuty, doprawić do smaku solą i pieprzem.
Gdyby zupa będzie za rzadka, zaciągnąć ją 2 łyżkami mąki, rozrobionej z wodą, zagotować.