

Zupka



KAMILAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	3 litry
kostki rosołowe (warzywne albo drobiowe)	2 sztuki
biała kiełbasa	2-3 sztuki
majeranek	
mięso mielone z łopatki	30-40 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	
kasza manna	
jajko	
marchew	3 sztuki
ziemniaki	4-5 sztuk
mąka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę wlać do garnka do tego wrzucić liść laurowy, ziele angielskie, białą kiełbasę surową, marchew i ziemniaki pokrojone w kostkę, oraz kostki rosołowe. Gotować do momentu kiedy warzywa będą miękkie. Wtedy wyjmuję kiełbasę i obieram ze skórki i kroję w kosteczkę wrzucam do gotującego się wywaru. Mięso mielone w misce mieszam z jajkiem surowym, odrobina bułki tartej i kaszą manną oraz przyprawami do smaku. Z tak przygotowanego mięso formuję małe pulpeciki i wrzucam do gotującego się wywaru. W miseczce mieszam mąkę z odrobiną wody i kwaśną śmietaną i dodaje trochę gorącego wywaru żeby po wlaniu do garnka nie zważyło się. Wlewam do gorącego wywaru i mieszam. Tak przygotowaną zupkę gotuję aż do momentu kiedy pulpeciki będą dobra. Doprawiam jeszcze majerankiem :)