

czerwony barszcz z pulpecikami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

buraki	1/2 kg
narchew	2
kawałek pora	
pietruszk	
masło	1 łyżka
ziele angielskie	
pulpety: filet z dowolnej ryby	
bułka	1/2
jajko	
cebula biała	
koperek	
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę zmielić wraz z bułką następnie dodać koperek, cebulę i jajko doprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Ugotować w lekko osolonej wodzie do miękkości. następnie przygotować barszcz. Warzywa podzielić na mniejsze kawałki dodać ziele angielskie i ugotować. Doprawić do smaku dodając sól i pieprz oraz ocet. Na końcu dodać masło. Podawać z wcześniej przygotowanymi pulpecikami rybnymi.