

Ryżowa z pulpetami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wody	2-2,5 litra
rosółowa	1 kostka
marchewki	2 sztuki
pietruszki	1 mały korzeń
pora	1 kawalek
koncentratu pomidorowego	2 łyżki
śmietany	1 łyżka
mięsa mielonego	30 dag
Butka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	1 szt
kaszy manny	1 łyżka
cebuli	1 sztuka
pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	do smaku
mąka	do zagęszczenia
ryż	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotowujemy. Dodajemy umyte i pokrojone warzywa oraz kostkę rosółową. Do mięsa mielonego dodajemy tartą bułkę, jajko, pokrojoną drobno cebulę, kaszę mannę. Doprawiamy do smaku pieprzem i vegetą. Mięso wyrabiamy. Ręce moczmy w zimnej wodzie i formujemy pulpeciki wielkość dużego orzecha włoskiego. Pulpeciki obtaczamy w mące i wrzucamy do gotującego się rosółu. Dodajemy koncentrat i doprawiamy do smaku vegetą i pieprzem. Gotować 10 - 15 minut. Zupę zaciągnąć śmietaną (ew. łyżką mąki). Ryż gotujemy na sypko. Nakładamy na talerze i zalewamy zupą z pulpetami. Można też ryż dodać do zupy i chwilę pogotować.

