

Zupa z pulpetami



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa drobiowego	500 g
jajko	2
zębki czosnku	2
ziemniaki	3
marchewki	2
makaronu drobnego	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić drobno, doprawić zgniecionym czosnkiem, solą i pieprzem, dodać jajka i wyrobić jednolity gęsty farsz - wstawić do lodówki na godzinę, wtedy łatwiej się formuje.

Zagotować 3l wody, dodać bulionetkę, włożyć obrane i pokrojone w kostkę ziemniaczki, obraną i pokrojoną w plasterki marchewkę - gotować 20min.

Makaron ugotować osobno, według wskazań na opakowaniu, skracając czas gotowania o połowę, odcedzić, dodać do zupki i gotować jeszcze 3min.

Namoczyć delikatnie ręce i formować z farszu małe kuleczki, czas od czasu nawilżać wodą dłonie, wtedy farsz się nie klei do rąk i ładnie się kształtuje - włożyć do gotującej się zupy, pogotować 7- 10min. doprawić o smaku solą i pieprzem, dodać natkę pietruszki