

Zupa z rybnymi pulpecikami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Dobry pomysł na zupę rybną

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 kostki mintaja -
- 2 marchewki -
- pietruszka -
- 2 pomidory -
- 4 ziemniaki -
- jajo -
- czubata łyżka posiekanej natki pitruszki -
- 1-2 łyżki bułki tartej -
- 2 łyżki mąki -
- ząbek czosnku -
- 3 ziarna ziela angielskiego -
- rozmaryn, sól -

Etapy przyrządzania:

1. Do wrzątku wrzucamy pokrojoną w kostkę marchew i pietruszkę. Warzywa gotujemy pod przykryciem aż będą miękkie (ok. 20 min.) Wrzucamy mintaja i pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy jakieś 15 min. po czym wyjmujemy rybę, a do zupy dodajemy obrane i pokrojone pomidory. Rybę trzeba zemleć z ugotowanymi jajami, natką, bułką i solą. Z powstałej masy formujemy pulpety. Obtoczone w mące smażymy z obu stron na oleju, a następnie wkładamy do zupy uważając aby się nie rozpadły. Zupę gotujemy jeszcze przez 5-10 min i gotowe.