

Zupka z pulpecikami

Przepis dodany przez użytkownika lejli

Pożywna zupka,zastępuje danie główne

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- rosół mięsny - 3 l
- mięso mielone wieprzowe - 500 g
- ziemniaki - 3-4 szt.
- ryż - 1/3 szkl.
- cebula - 2 szt.
- sól - 1 łyżeczka(i)
- pieprz - 1 szczypta(y)
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżeczka(i)
- bazylia - 1 szczypta(y)
- papryka czerwona słodka mielona - 1 łyżeczka(i)
- curry - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

Robot kuchenny albo maszynka do mięsa

Etapy przyrządzania:

1. Do 3 litrów wcześniej przyrządzonego rosółu wrzucamy średniej wielkości ziemniaki,pokrojone w kostkę.W osolonej wodzie gotujemy ryż na półtwardo,odcedzamy na sitku.Mięso mielone miksujemy w robocie kuchennym z cebula(może być jedna wielka albo 2 średnie).Doprawiamy mielone solą,pieprzem,ulubioną przyprawą do mielonego,bazylią,papryką i ryżem.Dokładnie mieszamy składniki.Formujemy nieduże kulki.Wrzucamy mielone do gotującego się rosółu.Następnie zmniejszamy ogień i gotujemy zupkę przez ok.10 minut od momentu wypłynięcia kulek na powierzchnię.Przed końcem gotowania wrzucamy szczyptę curry i doprawiamy. Dla polepszenia smaku,na 5 minut przed koncem gotowania, na życzenie można dodać pomidor pokrojony w kostkę

Uwagi: