TANIEGOTOWANIE.com

Francuska zupa z pulpetami

Kuchnia: francuska
Czas przygotowania: 30min. do 45 min.
Danie dla: 6 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mięso
- masło - 1 łyżka
- jajko - 1 szt
- mąka - 2 łyżki
- pieprz
- sól
- ser - 15 dag
- pietruszka - 2 łyżki
- woda

Opis przygotowania:

Składniki na zupę :
Cielęcina młoda 30 dag (lub 30 dag kurczaka, 2 ząbki czosnku , pieprz , sól, włoszczyzna 1 szt., woda 6 szkl.
Z mięsa, włoszczyzny, sześciu szklanek wody i przypraw ugotować rosół. Mięso z rosołu zemleć, dodać jajko, mąkę, masło, starannie wyrobić masę, przyprawić solą i pieprzem. Z masy uformować małe pulpeciki, włożyć je do wrzącej osolonej wody i gotować, aż wypłyną. Pulpety wyjąć łyżką cedzakową, przełożyć do wazy, zalać wrzącym rosołem, posypać żółtym serem i natką pietruszki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!