



ROSÓŁ Z MINI PULPECIKAMI MIĘSNYMI

ROSÓŁ

Składniki:

- porcja rosółowa 500 g (np. z kurczaka)
- marchew 100 g
- seler 50 g
- por 50 g
- pietruszka 50 g
- natka pietruszki 10 g
- przyprawy do smaku (sól, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, vegeta)
- gotowany brokuł 1/2 szt.

Wykonanie:

1. Mięso umyć, pokroić na mniejsze kawałki.
2. Włożyć rozdrobnioną porcję rosółową do zimnej wody.
3. Ogrzewać wolno do zagotowania.
4. Gotować wolno.
5. Przyrumienić cebulę na suchej patelni lub bezpośrednio na płycie
6. Do wywaru dodać włoszczyznę, przyprawy, cebulę i nadal gotować wolno
7. Przecedzić rosół przez sito, doprawić do smaku

MINI PULPECIKI:

Składniki:

- pierś z indyka 200 g
- mięso wieprzowe 200 g
- bułka czerstwa 100 g
- jajko 1 szt.
- przyprawy (sól, pieprz do smaku, Vegeta)

Wykonanie:

1. Mięso należy umyć, oczyścić i pokroić na mniejsze kawałki i zemełć.
2. Pieczywo namoczyć w zimnej wodzie lub mleku, odcisnąć i zemełć z mięsem.
3. Dodać jajko i przyprawy.
4. Wyrobić dokładnie masę.
5. Uformować małe kuleczki.
6. Wrzucać na wrzącą, osoloną wodę i ugotować.

Do bulionówki wrzucić pokrojoną w kostkę marchewkę, różyczkę ugotowanego brokołu, gorące mini pulpeciki (6 szt.) i zalać rosółem. Posypać natką pietruszki.

