

ZUPA SEROWA Z PULPECIKAMI

Przepis na danie za ok. 45 zł dla 4-6 osób.

Składniki:

300 g drobiowego mięsa mielonego
1 mały pęczek posiekanego lubczyku
1,5 litra bulionu drobiowego
1 marchewka
1 por
2 rozgniecione ząbki czosnku
300 g serka topionego „śmietankowego”
100 ml śmietany 18%
kilka gałązek świeżego koperku
sól, kminek, pieprz biały mielony, gałka muskatołowa do smaku

Sposób przygotowania:

Z mięsa formujemy nieduże kuleczki i wrzucamy na gotujący się bulion, dodajemy pokrojoną w słupki marchewkę oraz pora i drobno pokrojony czosnek. Gotujemy na wolnym ogniu, aż marchewka troszkę zmięknie, następnie dodajemy powoli serki topione i ciągle mieszając rozpuszczamy. Zupę doprawiamy do smaku, a przed podaniem posypujemy świeżym koperkiem. Możemy podać ją z chrupiącymi grzankami