

ZUPA KREM Z PORA Z DROBIOWYMI PULPETAMI

około 60 min

Lista składników:

Pulpety:

opakowanie mielonego mięsa z Kurczaka Zagrodowego

1 jajko

25 g bułki namoczonej w mleku

4 plasterki suszonych pomidorów

mała garść świeżego oregano

sól i pieprz do smaku

5 g oliwy z oliwek

100 ml bulionu warzywnego

Zupa:

1 duża marchew

1 pietruszka

3/4 dużego pora

1 nieduża cebula

700 ml bulionu warzywnego

50 ml śmietanki 12%

sól i pieprz



Obejrzyj film

Sposób przygotowania:

1. W misce umieść mielone mięso z Kurczaka Zagrodowego, posiekane suszone pomidory, jajko, bułkę namoczoną w mleku, oregano, sól i pieprz.
2. Masę dokładnie wymieszaj, by wszystkie składniki się połączyły.
3. Formuj niewielkie klopsiki i odkładaj je na blaszkę posmarowaną oliwą.
4. Zawartość blaszki zalej bulionem warzywnym i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na około 25 minut.
5. Marchewkę, pietruszkę, cebulę i pora obierz oraz pokrój na mniejsze kawałki.
6. W dużym garnku podgrzej oliwę. Wrzuć posiekane warzywa, chwilę podsmażaj, a następnie zalej bulionem i doprowadź do wrzenia
7. Gotuj zupę przez minimum 30 minut, do miękkości warzyw, na małym ogniu pod przykryciem.
8. Następnie przelej ją do pojemnika blendera, dodaj śmietankę i zblenduj na gładki krem.
9. Podawaj z upieczonymi pulpetami, koperkiem i ugotowanymi ziemniakami lub świeżym pieczywem.