



przepisy.pl

Bulion rybny z pulpecikami

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 3 sztuki
- ziele angielskie
- liść laurowy - 3 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- pieprz
- bułka tarta - 1 łyżka
- sól
- gałka muskatołowa
- jajka - 2 sztuki
- pietruszka - 2 sztuki
- kasza manna - 3 łyżki
- sok z cytryny
- białko - 1 sztuka
- ryby różnych gatunków - 1 kilogram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokrój w kostkę, zalej 3 litrami wody, dodaj ziele angielskie, liście laurowe, sól i pieprz. Gotuj przez 20 minut.
2. Do wywaru włóż oczyszczone ryby i gotuj przez 30 minut.
3. Wywar przecedź, ryby bez skóry i ości drobno posiekaj, dodaj pół startej marchwi, jajka, bułkę tartą, kasze manną, sok z cytryny.
4. Wyrób masę i formuj z niej pulpeciki.
5. Włóż je do wywaru rybnego i gotuj przez 5 minut.
6. Białko ubij i wlej do bulionu, zagotuj. Polewaj pulpeciki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl