



przepisy.pl

Rosół z pulpecikami drobiowymi



Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 300 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Rosół z kury Knorr** - 1 szklanka
- orzechy włoskie - 100 gramów
- pietruszka - 1 pęczek
- woda - 0.5 litrów

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj pół litra wody i dodaj kostkę Knorr.
2. Mięso wymieszaj z przyprawą Knorr, posiekaną natką pietruszki i rozgniecionymi orzechami. Uformuj kulki o średnicy 1,5 cm. Odrobina zmielonego kminku dodana do mięsa nada potrawie nieco orientalnego charakteru.
3. Kulki wrzucaj bezpośrednio do gotującego się rosółu, mieszając go od czasu do czasu. Całość gotuj około 10 minut.

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