





przepisy.pl

Zupa brokułowa z serkiem topionym



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- brokuły - 1.5 kilogramów
- mielone mięso - 125 gramów
- metka wieprzowa - 125 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- serek topiony - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- czerstwa bułka - 1 sztuka
- mleko - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżeczka
- koper - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Bułkę namocz w mleku lub wodzie.
2. W tym czasie przygotuj garnek wody, dodaj kostkę rosołową. Brokuły umyj i gotuj przez około 30 minut, aż do miękkości, odcedź i ostudź.
3. Bułkę odciśnij, wymieszaj dokładnie z mięsem mielonym, metką, surowym jajkiem i przyprawami. Wyrób mięso i formuj w małe kulki. Gotuj przez kilka minut na pozostałym po brokułach wywarze, wyjmij łyżką cedzakową i odłóż.
4. Wywar przecedź i zmiksuj z serkami topionymi, dopraw do smaku.
5. Dodaj żółtko roztrzepane z mlekiem, kawałki brokułów i mięsne pulpeciki. Podgrzej, ale nie gotuj i podawaj na stół.

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