



Żurek z pulpecikami

przepisy.pl



60 minut 3 osoby Łatwe

Składniki:

- mielone mięso drobiowe - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 200 gramów
- suszone grzyby - 50 gramów
- posiekany ząbek czosnku - 1 sztuka
- woda - 0.5 litrów
- oliwa extra vergine - 2 łyżki
- kasza jęczmienna - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Namaczamy suszone grzyby w gorącej wodzie. Odcedzamy i drobno siekamy. Mięso łączymy z jajkiem, posiekanym czosnkiem i łyżką bułki tartej. Doprawiamy do smaku szczyptą soli i pieprzu, dodajemy posiekane grzyby. Rękoma maczanymi w zimnej wodzie formujemy 6 niedużych pulpecików. Obtaczamy je w tartej bułce i obsmażamy na patelni na złoty kolor z każdej strony. Zagotowujemy wodę z pokrojonymi w słupki warzywami i wsypaną kaszą. Gotujemy aż warzywa zmiękną.

2. Następnie dodajemy pulpeciki i zawartość torebki Żurek. Gotujemy przez 5 minut i mieszamy. Gotową zupę podajemy z kulkami mięsnymi nadzianymi na długą wykałaczkę.

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