



# Żurek z pulpetami

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 0.5 kilogramów
- Żurek Śląski Knorr**
- marchew - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- seler - 0.5 sztuk
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- suszone grzyby - 4 sztuki
- chrzan - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól

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

## Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Zalej je około 1, 5 l zimnej wody i doprowadź do wrzenia.
2. Zbierz powstałą pianę i dodaj przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, suszone grzyby, kminek, ząbki czosnku). Wywar gotuj powoli przez około godzinę. Następnie usuń warzywa.
3. Mięso mielone dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Następnie uformuj małe kulki i wrzucaj na gotujący się wywar.
4. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Dodaj je do gotującej się zupy i gotuj, do momentu, gdy staną się miękkie (około 30 minut).
5. Żurek śląski Knorr przesyp z torebki do miski i rozprowadź niewielką ilością wywaru. Połącz z gotującą się zupą, ciągle mieszając - tak, aby nie powstały grudki.
6. Zupę dopraw pieprzem, majerankiem, chrzanem i (jeśli zachodzi taka potrzeba) odrobiną soli do smaku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)