

Zupa pieczarkowa z pulpetami z piersi z kurczaka



Składniki

3,5 l - rosół
50 dkg - filet z piersi kurczaka
1 szt. - jajko
2-3 łyżka - bułka tarta
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - przyprawa uniwersalna
2 szt. - por
3 szt. - marchew
1 kg - pieczarki
2 szt. - zupa pieczarkowa
2 szt. - sos pieczarkowy
2 szt. - serek topiony pieczarkowy

Opis wykonania

Bardzo pyszna i pożywna zupka

Pory pokroić w plasterki, marchewkę pokroić w talarki, podsmażyć na patelni, podlewając wodą aż będzie miękkie.

Pieczarki pokroić w talarki i podsmażyć osobno, też podlewając wodą.

Filety z kurczaka zemeleć przez maszynkę,

Dodać do nich jajko i przyprawy i formować małe pulpeciki.

Pulpeciki wrzucać do rosółu i gotować do wypłynięcia i gotować jeszcze chwilę. Podsmażone warzywa i pieczarki dodać do rosółu z pulpetami.

Sosy i zupy rozpuścić w 1 szklance wody i wlać do rosółu. Serki rozpuścić w małej ilości gorącej zupy, dodać do reszty i zagotować.

Doprawić do smaku pieprzem, solą i odrobiną przyprawy uniwersalnej.

Moja rada: Zupę podajemy z dowolnym pieczywem.