

Barszczyk z kulkami drobiowymi i pieczarkami



Autor: **sonina**

Przepisów: 2 Ocena: 7



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pieczarki, 0,5 kg
- pierś z kurczaka, 1 szt duża
- jajka, 2 szt
- bułka sucha, 1 szt
- kostka rosółowa warzywna, 1 szt
- serki topione śmietankowe, 2 szt
- mała cebulka, 1 szt
- woda, 1,5 l
- przyprawy- sól pieprz, jarzynka

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś zmielić wyrobić mięso jak na mielone - dodać bułkę namoczoną, jajka. przyprawy, cebulkę (można ją zeszklić na odrobinie oleju) i przyprawy
- 2 Zagotować wodę z kostką rosółową, włożyć do niej drobno pokrojone i oczyszczone pieczarki gotować 25 min
- 3 Z mięsa wyrabiać małe kulki i wrzucać na gotujący się barszczyk pieczarkowy, gotować jeszcze 10 min.
- 4 Serki rozpuścić w niewielkiej ilości barszczyku i wlać do pozostałej części barszczyku, przyprawić do smaku.

Twoje notatki do przepisu: