

Pyszny krupnik polski z pulpecikami

Autor: **bozka44**Przepisów: **176** Ocena: **3339**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Krupnik polski Winiary w torebce : 2 szt.
- Mieso mielone mieszane lub wieprzowe 50 dag
- duza cebula lub 2 srednie, zabek czosnku
- 1 jajko, 2 łyżki kaszy manny
- ziola: pitruszka susz, szczypiorek
- Maggi, czarny pieprz, 1 łyżka oleju rzepakowego

Sposób przygotowania:

- 1 Zupke rozrabiamy w zimnej wodzie i doprowadzamy do wrzenia. W tym samym czasie drobno posiekana cebulka z zabkiem czosnku, z odrobina Kucharka smazymy na oleju i studzimy. Wyrabiamy mieso wraz z cebulka, kasza manna,, jajkiem, ziolami, pieprzem i sola, formujemy niewielkie pulpeiki i wrzucamy na gotujacy sie krupniczek. Razem wszystko gotujemy 10 minut i gotowe.
- 2 Zupe na talerzu posypujemy jeszcze szczypiorkiem, spora iloscia czarnego pieprzu i dodajemy odrobine Maggi.

Jest to bardzo pyszne, pozywne i szybkie danie. Jedna z wielu mozliwych wariacji Krupniku z Winiary.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: