

Rumuńska zupa z mięsnymi kulkami



Autor: **margo96**

Przepisów: 1 Ocena: 1



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dkg żeberek, lub kości wieprzowych
- 30 dkg kiełbasy, np. Śląskiej
- mielone mięso wieprzowe
- 10 dkg ryżu
- 1 cebula
- pół główki czosnku
- przyprawa np. wegeta
- Kostka rosołowa
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować 2 litry wody z żeberkami. Dodać kostkę rosołową, przyprawę, posolić, dodać trochę pieprzu.
- 2 Na patelni rozgrzać olej, pokroić cebulę i czosnek, pokroić kiełbasę w kostkę, dodać na patelnię, smażyć. Pod koniec smażenia dodać trochę mąki.
- 3 Gdy zasmażka jest gotowa wlać do gotującej wody i żeberek. Przygotować 50dkg mięsa mielonego i 30 dkg ryżu. Zmieszać i uformować kulki z mięsem i ryżem.
- 4 Dodać do gotującego wywaru i gotować wszystko ok. 20 minut. Gdy żeberka są miękkie, a ryż w kulkach jest dostatecznie miękki, zupa jest gotowa. Można dodać śmietany, ale niekoniecznie.
- 5 Zupa smakuje z pieczywem

Twoje notatki do przepisu: