

Zupa krem brokułowy z chrupiącymi pierożkami



Autor: **bozenas**

Przepisów: **45** Ocena: **710**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- brokuł, szt
- mięso mielone, 0.20 dag
- mąka, szklanka
- limonka

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuł ugotować z dodatkiem soli i soku z cwiartki limonki, zmiksować, dodać kostkę rosołową albo dla ambitniejszych ugotować rosół i do niego wlać zmiksowany brokuł, sól pieprz do smaku. Pierożki - usmażyć mięso dodając sól pieprz majranek kminek mielony, po usmażeniu zmiksować żeby nie było grudek. Z mąki i gorącej wody zrobić ciasto na pierogi, pokroić na duże kwadraty ok 10 cm, nadziać farszem zlepić i smażyć na głębokim tłuszczu. smacznego

Twoje notatki do przepisu: