

# Zupa paprykowa z pulpetami serowymi



Autor: **leopard28**  
Przepisów: **131** Ocena: **2193**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne

## Składniki:

- Papryka czerwona, 1 kg
- cebula, 2
- czosnek, 2 ząbki
- bulion drobiowy, 3 szklanki
- śmietana, 1/2 szklanki
- oliwa, 2 łyżki
- sok z cytryny, 1 łyżeczka
- pieprz cayenne, 1/2 łyżeczki
- majeranek, według uznania
- sól, do smaku
- Pulpety:
  - ser ricotta, 200 g
  - jajko, 1
  - Mąka pszenna, 6 łyżek
  - koperek posiekany, 1 łyżka
  - sól, pieprz, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę przekroić, oczyścić, ułożyć na wyłożonej pergaminem blaszce. Piec ok 7 min. w temp 200 C. aż pojawią się pęcherzyki. Po wystygnięciu obrać ze skóry, pokroić w kostkę.
- 2 W garnku na rozgrzanej oliwie zeszklić cebulę, dodać posiekany czosnek, wlać bulion, doprowadzić do wrzenia. Dodać paprykę i majeranek, gotować 25 minut. Zupę zmiksować, wlać śmietanę i sok z cytryny, podgrzać. Doprawić solą i pieprzem cayenne.
- 3 Serek utrzeć z jajkiem, mąką, przyprawami, dodać koperek, wymieszać. Uformować małe pulpety, i wrzucić do gotującej się wody na 3-4 minuty. Pulpeciki osączyć, nałożyć do misek, zalać gorącą zupą. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: