

ZUPA ORKISZOWA

Wpisany przez Admin
poniedziałek, 19 października 2015 20:51 -

ZUPA ORKISZOWA



(DOLNOŚLĄSKA)

Składniki na drobiowe klopsy:

- 300 g mięsa z piersi kurczaka
- 2 garście natki pietruszki
- 2 jajka
- 5 łyżek bułki tartej
- ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki białego pieprzu

Składniki na zupę:

- 1 l rosółu
- 100 g mąki orkiszowej
- 50 g masła

Dodatkowo:

- kilka łyżek mąki
- śmietana do podania
- natka pietruszki do posypania

Z powyższych składników można przygotować 4 porcje zupy.

Pierś z kurczaka mielimy w maszynce do mięsa, mieszamy z posiekaną natką pietruszki, jajkami, bułką tartą i przyprawami. Oprószonymi mąką dłońmi formujemy klopsiki wielkości orzechów włoskich. Otrzymamy ich około dwudziestu sztuk. Odstawiamy je do lodówki i przygotowujemy zupę.

Masło roztopiamy na patelni, dodajemy mąkę, mieszamy i smażymy przez kilka minut, aż zasmażka się przyrumieni. Zdejmujemy z ognia i dodajemy szklankę rosołu. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy, a następnie przelewamy do reszty rosołu. Zupę podgrzewamy, po czym gotujemy w niej pulpety przez 15 minut. Podajemy z łyżką śmietany, posypaną posiekaną natką pietruszki.

źródło zdjęcia: www.gotujzkasia.pl