

ANIA STARMACH

Bulion warzywny z pulpetami

Co kupić?

- 300g mielonego mięsa z kurczaka
- 1 seler (korzeń)
- 2 pory
- 3 marchewki
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 ząbek zmiążdżonego czosnku
- 1 łyżka drobno posiekanych orzechów włoskich
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego
- natka pietruszki
- świeży tymianek
- szczypta curry
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Warzywa zetrzyj na tarce o grubych oczkach, przełóż do garnka, dodaj wodę, zioła (liście laurowe, ziele angielskie). Całość gotuj około 30 minut, aż warzywa staną się miękkie. Bulion dopraw do smaku solą i pieprzem.
2. Mięso kurczaka wymieszaj z czosnkiem, orzechami, sosem sojowym, curry, tymiankiem.
3. Z masy lep kulki wielkości orzecha włoskiego.
4. Pulpety gotuj w bulionie i razem z nim podawaj danie na głębokim talerzu. Dekoruj natką pietruszki.