

II miejsce
w konkursie kulinarnym „Zupa jest dobra na wszystko”

Zupa porowa

Składniki:

- 1,5 kg mięsa mielonego
- 2 jajka
- 5 serków topionych kremowych
- sól
- pieprz
- 1 kg pieczarek
- 2 pory

Przygotowanie:

Mięso mielone wyrobić z jajkami, solą i pieprzem. Formować małe pulpeciki obtaczając w bułce tartej. Następnie obsmażyć na patelni.

Do garnka nalać wodę, wrzucić dwie kostki rosółowe oraz dodać usmażone pulpety. Pieczarki i pory drobno pokrojone obsmażyć na patelni, dodać do zupy. Na koniec dodać serki topione.