

Przepis na:

Pulpety w sosie koperkowym

SKŁADNIKI:

Pulpety

- 500 g mięsa mielonego
- 1 czerstwa bułka
- 1 duże cebula
- 1 jajko
- sól, pieprz, zioła prowansalskie

Sos:

- pół litra bulionu warzywnego
- pół szklanki śmietanki 30%
- marchewka
- pietruszka
- 2 pęczki koperku

Ryż lub ugotowane ziemniaki

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Namocz w mleku lub bulionie czerstwą bułkę.
2. Ulubione mięso mielone przełóż do miski. Z bułki odciśnij nadmiar bulionu, dodaj jajko, przyprawy i zacznij wyrabiać masę mięsną.
3. Gdy masa będzie już jednolita zacznij formować małe, okrągłe pulpety o średnicy około 3-4 cm.
4. Pulpety obsmaż z 4 stron na patelni z dodatkiem oleju, ale tak, aby tylko się lekko przypiekły.
5. Do garnka wlej bulion, dodaj pokrojoną w kosteczkę marchewkę oraz pietruszkę i zagotuj. Po zagotowaniu zmniejsz ogień tak, aby wywar tylko delikatnie bulgotał.
6. Teraz włóż do bulionu pulpety.
7. Do miski wlej pół szklanki śmietany 30% i dodaj do niej kilka łyżek bulionu oraz łyżkę mąki pszennej.
8. Wymieszaj dokładnie i wlej do wywaru.
9. Pod koniec gotowania dodaj posiekane 2 pęczki koperku i doprowadź do wrzenia.
10. Pulpety w sosie koperkowym podaj z ugotowanym ryżem lub ziemniakami.

SMACZNEGO!

