



przepisy.pl

Chińskie pulpety wołowe

 45 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- mięso wołowe mielone - 600 gram
- Fix KNORR Danie na dziś Do potraw chińskich - 1 unit
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1.5 unit
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- spirytus - 1 łyżka
- sos sojowy - 2 łyżki
- mielony imbir - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 1.5 łyżek
- olej - 2 szklanki
- mrożona mieszanka chińskich warzyw - 300 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do mięsa dodaj Przyprawę Delikat, 1 łyżkę sosu sojowego, spirytus, imbir, posiekany czosnek i mąkę ziemniaczaną. Cebulę pokrój w kostkę - również dodaj do mięsa. Wyrób masę i uformuj pulpety.
2. W głębokim oleju rozgrzej mocno olej, uformowane pulpety włóż do koszyka do smażenia frytek i w ten sposób wstaw do gorącego oleju na 2 minuty. Wyjmij koszyczek, ułóż na ręczniku kuchennym tak, aby odsączyć tłuszcz.
3. Przygotuj rondel ze szczelną pokrywką. Włóż do niego kotlety, dodaj 2,5 szklanki wody, pozostały sos sojowy, cebulę i resztę zmiędanego czosnku oraz imbir. Szczelnie przykryj, zapiekaj w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez 45 minut.
4. Fix Knorr wymieszaj z wodą i zagotuj. Dodaj rozmrożone warzywa i gotuj na małym ogniu kilka minut. Upieczone pulpety i warzywa w sosie podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl