



przepisy.pl

Dietetyczny pulpet z kurczaka

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 2 łyżki
- pieprz ziołowy

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso kurczaka oddziel od kości i pozbydź się skóry, następnie zmiel mięso.
2. Fix Kotlety mielone Knorr wymieszaj z wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Połącz go z mielonym mięsem i wyrób dokładnie rękami. Dodaj posiekaną natkę pietruszki i wymieszaj.
3. Z masy mięsnej ulep pulpeciki. Pulpety gotuj na rosolu, na małym ogniu przez około 15-20 minut.
4. Po ugotowaniu pulpetów wyjmij je, a do wywaru dorzuć pokrojone w kostkę warzywa: marchew, seler oraz pietruszkę. Gotuj je do momentu, w którym staną się całkiem miękkie.
5. Zagęść całość Zasmażką błyskawiczną jasną Knorr. Pulpety dobrze komponują się smakowo z ziemniakami lub ryżem, polanymi sosem.
6. W garnku zagotuj 1,5 lt wody i rozprowadź w niej kostki Rosołu szlachetnego drobiowo-warzywnego Knorr.

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