



przepisy.pl

Gotowane pulpety w sosie pomidorowym



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone np. z indyka - 500 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- kajzerka - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- kapary - 2 łyżki
- pomidory pelati krojone - 1 puszka
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Kajzerkę namocz w wodzie, dokładnie odcisnij, dodaj do mięsa mielonego. Posiekaj natkę pietruszki.
2. Połowę opakowania Knorr do pulpetów dodaj do mięsa mielonego, wbij jajko i dokładnie wymieszaj.
3. Z powstałej masy uformuj małe okrągłe pulpeciki. Obsmaż je delikatnie na rozgrzanej oliwie.
4. Na patelni wlej pomidory z puszki, dodaj kapary i pozostałą część opakowania Knorr, całość dokładnie wymieszaj, gotuj pod przykryciem 2 – 3 minuty. Pulpetu podawaj z dowolnym dodatkiem skrobiowym, z wierzchu posyp natką pietruszki

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