



przepisy.pl

Kasza jęczmienna z pulpecikami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza jęczmienna - 500 gramów
- mięso mielone drobiowe - 400 gramów
- Fix Gulasz z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- bułka namoczona w mleku
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 300 gramów
- bulion warzywny - 1 litr
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- woda - 500 mililitrów
- mąka - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżek
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę opłucz na sitku, następnie lekko osusz i podsmaż w rondlu z olejem.
2. Po chwili wlej bulion tak, aby zakrył kaszę na ok. 1,5 cm. Gotuj powoli, aż kasza wchłonie większość płynu. Następnie przykryj rondel przykrywką i odstaw na 10 minut.
3. Masę mieloną wymieszaj z odcisniętą bułką, jajkiem i dopraw solą i pieprzem. Następnie uformuj małe kulki – pulpeciki.
4. Pulpeciki obtocz w mące i obsmaż na patelni, aż zrobią się rumiane.
5. Na drugiej patelni podsmaż pieczarki pokrojone w części oraz posiekaną cebulę i czosnek. Dodaj szczyptę papryki, aby również się przesmażyła.
6. Fix Knorr wymieszaj z 500 ml wody i wlej na patelnię.
7. Dodaj pulpeciki i całość duś ok. 10 minut. Gotowe pulpeciki z gęstym sosem podawaj z kaszą jęczmienną.

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