



Pomidorowa z pulpetami

przepisy.pl



30 minut 3 osoby Łatwe

Składniki:

- mielone z indyka - 25 dekagramów
- bułka tarta - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- mąka - 3 łyżki
- słodka śmietanka - 0.25 szklanek
- natka pietruszki pokrojona - 5 łyżek
- woda - 3 szklanki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 2 łyżeczki
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 2 łyżeczki
- Nudle Pomidorowe łagodne Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mielone z indyka wymieszać z jajkiem , bułką tartą ,rozkruszoną mini kostką Pietruszka , mini kostką Smażona cebulka .Doprawić szczyptą soli , pieprzu i Delikatem .Uformować 8 małych pulpetów i obtoczyć w mące .
2. Otworzyć zupy pomidorowe . Wyjąć makaron i odłożyć . Saszetki z zupą wsypać do 3 szklanek gotującej się wody - zamieszać. Na wrzątek wkładać pulpety i gotować 20 minut . Wyłowić pulpety i na chwilę odłożyć .
3. Do wywaru wrzucić makaron z obu zupek - zamieszać i przykryć . Po 5 minutach odkryć - dodać do garnka śmietankę .Zagęścić odrobiną zasmażki . Doprawić do smaku. Włożyć pulpety i chwilę podgrzewać na bardzo małym gazie . Posypać pokrojoną natką pietruszki .

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