



przepisy.pl

Pulpeciki w sosie borowikowym z kopytkami



Składniki:

- mięso mielone np. wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- białe wino - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej - 100 mililitrów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 sztuka
- Fix Kopytka czy leniwe Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek drobno posiekać. Wymieszać z mięsem mielonym, dodać sól i pieprz. Wilgotnymi rękoma uformować małe pulpeciki. Usmażyć na rumiano na oleju.
2. Sos borowikowy Knorr wymieszać z 300 mililitrami zimnej wody i zagotuj. Dolej wino i gotuj przez kilka minut aż smak lekko wyparuje.
3. Fix Knorr kopytka połączyć z 450 ml wody. Dokładnie wymieszać ciasto i odstawić na 10 minut. Następnie wyłożyć na podsypaną mąką stolnicę, wyrobić ciasto, podzielić ciasto na mniejsze kawałki i z każdego uformować wałek. Każdy pociąć na skośne kawałki - kopytka. Ugotować w lekko osolonej wodzie 2-3 minuty do czasu aż zaczną wypływać.
4. Usmażone pulpeciki przełożyć do sosu, chwilę razem podgotować, następnie wyłożyć na talerz, dodać kopytka, wszystko posypać posiekaną natką.

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