



przepisy.pl

Pulpeciki w sosie pietruszkowym



Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- olej - 50 mililitrów
- natka pietruszki (posiekana) - 1 pęczek
- mąka - 4 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Żeby mięso było dobrze doprawione i miało odpowiednią konsystencję fix rozmieszaj z 125 ml wody i odstaw na 3 minuty. Następnie połącz z mięsem i wyrób jednolitą masę. Wstaw do lodówki na 30 minut.
2. Z mięsa formuj pulpeciki wielkości włoskich orzechów. Obtocz je w mące i obsmaż na rozgrzanym oleju.
3. W garnku przesmaż posiekaną cebulę oraz natkę. Włóż mięsne kulki.
4. 0,5 l wody wlej na patelnię po smażeniu pulpecików i zagotuj. Pod koniec dodaj śmietanę, podawaj, najlepiej z kaszą.

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