



przepisy.pl

Pulpeciki w sosie teriyaki



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- sezam - 1 łyżka
- imbir - 10 gramów
- mrożone warzywa po chińsku - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- sos sojowy - 50 mililitrów
- olej sezamowy - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- limonka - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- papryka chilli - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotuj dwie szklanki wody (ok. ½ litra wody). Mięso mielone pomieszaj z sezamem i przyprawą do mięsa mielonego - nada ona kotleczkom odpowiedniego smaku.
2. Uformuj dłonią małe kulki mięsa i obtocz w mące ziemniaczanej następnie wrzuć do gotującej się wody. Gotuj dwie minuty na wolnym ogniu.
3. Do garnka dodaj sos sojowy, olej sezamowy, czosnek, imbir, chilli i łyżkę miodu, gotuj chwilę aż sos zacznie gęstnieć, dodaj wtedy mrożone warzywa. Całość dopraw sokiem z limonki i posiekaną natką kolendry.

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