



przepisy.pl

Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- kasza manna - 0.5 szklanek
- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- koncentrat pomidorowy mały - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso, jajko i kaszę mannę wyrób na jednolitą masę. Dopraw solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Z masy formuj okrągłe pulpety.
3. W jednym litrze wody rozpuść kostkę Rosół z kury Knorr, zagotuj.
4. Do wrzącego bulionu włóż pulpety i gotuj 20 minut. Pulpety wyjmij.
5. Do płynu dodaj koncentrat pomidorowy.
6. Mąkę ziemniaczaną rozrób w 0,25 szklanki zimnej wody i stopniowo wlewaj do sosu szybko mieszając.
7. Sos przypraw do smaku solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi.

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