



przepisy.pl

## Pulpety drobiowe z papryką



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 800 gramów
- Papryka czerwona duża - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- pieprz mielony - 1 szczypta
- koperek suszony - 1 szczypta
- lubczyk - 1 szczypta
- bułka tarta - 100 gramów
- olej do smażenia - 4 łyżki
- woda - 2 litry
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Siekamy bardzo drobno czerwoną paprykę i łączymy razem z mięsem mielonym, 2 jajkami, bułką tartą mini-kostkami Knorr - pietruszka, Delikatem Knorr i pozostałymi przyprawami.
2. Formujemy pulpety i obtaczamy je w bułce tartej.
3. Smażymy pulpety na oleju roślinnym.
4. W szerokim rondlu/garnku zagotowujemy wodę, dodajemy koncentrat pomidorowy, mieszamy. Przekładamy do powstałego sosu podsmażone pulpety. Gotujemy przez 15 minut na wolnym ogniu.
5. Podajemy z ryżem przyprawionym kurkumą i lekką sałatką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)