



Pulpety mięsne z kaszą jaglaną podane w delikatnym kremie z kalarepy

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kalarepa - 1 szklanka
- woda - 400 mililitrów
- posiekany koperek - 3 łyżki
- mleko - 5 łyżek
- mięso mielone z indyka - 200 gramów
- kasza jaglana - 1.5 łyżek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotowujemy pulpety: mięso mielone mieszamy z kaszą (surową), papryką, pomidorami, koperkiem (1 łyżka), przyprawiamy solą, pieprzem, posiekanym drobno czosnkiem, formujemy okrągłe pulpety (4 sztuki), smażymy na rozgrzanym oleju z dwóch stron.
2. Jak już będą usmażone dodajemy pokrojoną drobno kalarepkę i smażymy ok 3 minut. Następnie całość zalewamy gorącym bulionem przygotowanym z wody i Bulionem na włoszczyźnie Knorr, dodajemy posiekany koperek (2 łyżki) i gotujemy ok 7-10 minut.
3. Pulpety wyjmujemy a zupę miksujemy blenderem na gładki krem, dodajemy mleko, nalewamy do miseczek i nakładamy pulpety.

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