



przepisy.pl

Pulpety rybne w sosie chrzanowym z koperkiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała ryba (panga, dorsz, sandacz) - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- biała cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- mleko - 200 mililitrów
- czerstwa bułka - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- włośczyzna - 1.5 kilogramów
- tarty chrzan - 30 gramów
- słodka śmietana - 50 mililitrów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki
- koperek - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Włośczyznę oczyść, pokrój w mniejsze kawałki, zalej zimną wodą, ugotuj wywar. Dodaj przyprawy oraz kostki Bulionu na włośczyźnie Knorr. Jak wywar będzie klarowny i esencjonalny precedź go przez sito. Zachowaj warzywa.
2. Bułkę namocz w mleku. W maszynce do mielenia zmiel rybę, odsączoną bułkę, cebulę oraz czosnek. Dodaj jaja, dopraw przyprawą Knorr i wyrabiaj, do momentu, gdy wszystkie składniki się połączą.
3. Z masy rybnej wyrabiaj pulpety. Następnie wkładaj do wywaru warzywnego i gotuj powoli, pod przykryciem, przez około 20 minut. Gotowe pulpety wyjmij na bok i przygotuj sos.
4. Do pozostałego wywaru dodaj chrzan, śmietanę oraz pokrojone w drobną kostkę warzywa z gotowania. Dodaj zasmażkę Knorr i ponownie zagotuj, do momentu gdy sos nabierze odpowiedniej konsystencji.
5. Przełóż do sosu pulpety rybne, podawaj z posiekanym koperkiem.

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