



# Pulpety ryżowe

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- pieczarki - 200 gramów
- bułka tarta - 0.25 szklanek
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- masło - 50 gramów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczki
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- ryż w torebkach - 2 sztuki
- ser żółty starty - 150 gramów
- natka pietruszki posiekana - 4 łyżki
- przyprawa do zup w płynie - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj na sypko, ostudź.
2. 0,3 cebuli drobno posiekaj, pozostałą pokrój w plastry. Pieczarki optukaj i pokrój na ósemki.
3. Grubo pokrojoną cebulę i pieczarki zeszklij na rozgrzanym maśle i odrobinie oleju, posyp rozmarynem, pieprzem ziołowym i solą. Dopraw przyprawą do zup.
4. Jeszcze raz podsmaż, dodaj koncentrat pomidorowy, dolej około 0,5 szklanki wody. Całość zagotuj i odstaw.
5. Do ostudzonego ryżu dodaj drobno posiekaną cebulę, natkę pietruszki i żółty ser. Dopraw solą i pieprzem i dokładnie wyrób masę.
6. Zwilżonymi dłońmi nabieraj masę ryżową i formuj kulki wielkości orzecha włoskiego. Panieruj je w tartej bułce i obsmaż na oleju z każdej strony.
7. Pulpety polej sosem pieczarkowym i duś pod przykryciem 10 minut. Używając łyżki cedzakowej delikatnie wyjmij pulpety na talerze. Polej sosem i posyp zieleniną.

---

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)