



przepisy.pl

# Pulpety w sosie borowikowym z topionym serkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sucha bułka namoczona w mleku lub wodzie - 1 sztuka
- serek topiony kremowy - 100 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 300 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Bułkę odcisnij z wody i połącz z mięsem. Posyp posiekaną natką pietruszki, Delikatem oraz szczyptą czarnego pieprzu i dokładnie wymieszaj.
2. Uformuj małe kulki mięsne, obsmaż je na rozgrzanym oleju. Całość zalej sosem borowikowym wymieszanym z 300 ml zimnej wody.
3. Gotuj, aż sos zgęstnieje, dodaj serek topiony, całość dokładnie wymieszaj. Gotuj przez dwie minuty. Tak przygotowane pulpety najlepiej smakują z kaszą jęczmienną lub ryżem.

---

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)