



przepisy.pl

Pulpety w sosie borowikowym



Składniki:

- łopatka bez kości - 400 gramów
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 100 mililitrów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr - 1 sztuka**

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

60 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. 1- Do miski wkładamy zmieloną łopatkę 2- jajko rozbełtać dodać sól i pieprz wlewamy do miski z mięsem
2. 3- bułkę tarta 3 łyżki namoczyć w wodzie aby podwoiła objętość wtedy dodajemy do mięsa 4- Formujemy małe pulpeciki obtaczamy w bułce tartej i smazymy z obu stron na patelni
3. 5- Do garnka wkładamy osmażone pulpeciki i wlewamy wodę by nam zakryło mięso gotujemy na małym ogniu można dodać rosółek jeden w kostce jak się zagotują zacząną wypływać 6- Teraz rozrabiamy sos borowikowy w 200 mili wody i dodajemy do pulpetów rozrabiamy w mniejszej ilości wody gdyż mamy już rosółek z pulpecików aby nas sos nie był zbyt rzadki podajemy z ziemniakami

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