



przepisy.pl

Pulpety w sosie chrzanowym



Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- ugotowany ryż - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- tarty chrzan - 5 łyżek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

 90 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wkładamy do naczynia. Dodajemy ryż, jajko, poszatkowaną cebulę i przyprawy. Mieszymy do czasu całkowitego połączenia się składników.
2. Formujemy kulki, które obsmażamy krótko na rozgrzanym oleju. One nie muszą być gotowe do jedzenia, bo będą jeszcze zapiekane – wystarczy, że skórka stężeje, dzięki czemu nie rozpadną się w piekarniku. Można je wcześniej obtoczyć jeszcze w bulce tartej.
3. Kostkę bulionową lub bulionetkę rozpuszczamy w 300 ml wrzątku. Lekko studzimy i dodajemy chrzan. Mieszymy i doprawiamy w miarę potrzeby.
4. Pulpety układamy w naczyniu żaroodpornym i zalewamy sosem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i pieczemy godzinę. Smacznego!

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