



przepisy.pl

Pulpety w sosie pieczarkowym



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- pieczarki - 150 gramów
- woda - 850 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 łyżka
- bułka pszenna - 1 sztuka
- mleko do namoczenia bułki
- mąka - 4 łyżki
- jajka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Bułkę namocz w mleku, a następnie odciśnij. Mięso przełóż do miski i wyrób dokładnie z jajkami, połową posiekanej natki oraz bułką. Masę dopraw do smaku.
2. Z mięsnej masy uformuj małe pulpeciki i obtocz je w mące. Następnie obsmaż z każdej strony na złoty kolor i zdejmij z patelni.
3. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na tej samej patelni. W tym czasie pokrój pieczarki w ósemki i dodaj do cebuli. Dodaj pozostałą mąkę, wymieszaj i zalej szklanką wrzącej wody – gotuj chwilę.
4. Zawartość patelni przelej do garnka, dolej 600 ml wody i śmietanę, zagotuj. Do gotującego sosu włóż pulpety, dodaj kostkę Rosół z kury Knorr, która wydobędzie z dania wyrazisty smak, zmniejsz ogień i duś 20 minut. Gotowe danie podawaj z ziemniakami lub kaszą.

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