



przepisy.pl

Pulpety z dorsza z ziemniakami i surówką z białej kapusty



Składniki:

- olej rzepakowy - 2 łyżeczki
- marchewka z wody - 4 sztuki
- ziemniaki (średnio) gotowane - 8 sztuk
- cytryna - 0.5 sztuk
- świeży dorsz, filet bez skóry - 4 sztuki
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie

surówka

- posiekana biała kapusta - 1.5 szklanek
- mała cebula - 2 sztuki

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

 35 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj wcześniej obrane i umyte ziemniaki.
2. Połędwiczkę z dorsza umyj oraz drobno poszatkuj. Następnie formuj pulpety. Zalej pulpety w garnku niewielką ilością wody i dodaj Knorr naturalnie smaczne klopsiki w sosie pomidorowym. Całość ugotuj.
3. Umyj warzywa. Obierz marchew, a potem gotuj ją w całości lub pokrojoną na mniejsze kawałki.
4. Przygotuj surówkę: poszatkuj białą kapustę, dodaj do niej pokrojoną drobno cebulę i olej rzepakowy. Całość dokładnie wymieszaj.
5. Wyłóż na talerz wszystkie elementy dania.

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