



# Pulpety z dorsza

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- filety z dorsza bez skóry - 500 gramów
- koperek - 1 pęczek
- rodzynki - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kapary - 3 łyżki
- kajzerka - 2 sztuki
- kasza manna - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Koperek, kapary i białą rybę drobno posiekaj, kajzerkę pokrój w kosteczkę, przełóż wszystko do miski.
2. Dodaj rodzynki, dwie łyżki kaszy manny i wbij jajko. Całość odstaw na 10 minut, aby bułka wchłonęła wilgoć. Po tym czasie wymieszaj.
3. Z powstałego farszu uformuj małe okrągłe pulpeciki, obtocz je w bułce tartej i obsmaż na patelni na rozgrzanej margarynie.
4. Do pulpetów dodaj śmietanę, pół szklanki wody i Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem 2-3 minuty. Rybne pulpety podawaj z gotowanymi ziemniakami.

---

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)