



przepisy.pl

## Pulpety z indyka w sosie pomidorowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- Esencja do duszonego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- bułka pszenna - 1 sztuka
- woda - 0.5 litrów
- mleko do namoczenia bułki
- pomidory z puszki - 400 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Bułkę namocz w mleku i odcisnij. Mięso wymieszaj dokładnie z jajkami oraz odcisniętą bułką. Masę dopraw do smaku.
2. Z mięsa uformuj niewielkie pulpety, oprósz mąką i obsmaż na rozgrzanej oliwie.
3. W garnku przesmaż cebulę oraz czosnek. Dodaj pomidory z puszki wraz z sosem.
4. Następnie wlej 0,5 l wrzącej wody i dodaj Esencję do duszonego kurczaka, która podkreśli smak dania. Zagotuj.
5. Do gotującego się sosu włóż ostrożnie przygotowane mięsne kulki, zmniejsz ogień i duś 20 minut. Sos dopraw do smaku odrobiną cukru. Możesz dodać również śmietanę. Gotowe pulpety podawaj z ziemniakami lub ryżem.

---

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)