



przepisy.pl

Pulpety z kaszą jaglaną i dynią



20 minut 5 osób Łatwe

Składniki:

- kasza jaglana - 200 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- wcześniej upieczona dynia hokkaido - 200 gramów
- cebula szalotka - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- bułka tarta - 100 gramów
- kasza manna - 3 łyżki
- czerwone tajskie curry - 1 łyżka
- mleko kokosowe - 2 puszki
- kawałek imbiru (5 cm) - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- natka kolendry - 1 pęczek
- trawa cytrynowa (opcjonalnie) - 1 sztuka
- liście limonki kaffir - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę jaglaną ugotuj do miękkości – może być nawet lekko przegotowana. Następnie odstaw na bok do wystygnięcia.
2. Cebule, czosnek i chilli pokrój w kosteczkę. Posiekaj natkę kolendry i upieczoną wcześniej dynię. Zetrzyj na tarce imbir.
3. Cebulę, czosnek i chilli podsmaż na patelni na rozgrzanej margarynie i podziel na dwie części. Połowę zostaw na patelni.
4. W misce pomieszaj kaszę jaglaną z jajkiem, mąką, kaszą manną z podsmażonym czosnkiem, cebulą i chilli, dodaj bułkę tartą, część imbiru, dynię oraz połowę opakowania Klopsików w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr.
5. Całość dokładnie wymieszaj, jeśli masa będzie zbyt luźna dodaj więcej bułki tartej. Z masy uformuj małe pulpeciki. Ułóż je na blasze piekarnika i zapiecz 10 minut w 200° C.
6. Podczas opiekania pulpetó, w przygotuj sos. Na patelni, na której pozostała połowa cebuli, czosnku i chilli dodaj czerwone curry, mleko kokosowe, pozostałą ilość Klopsików w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr i imbir, trawę cytrynową oraz liście limonki. Całość gotuj 2-3 minuty. Do powstałego sosu przełóż gorące pulpeciki. Gotowe danie posyp obficie kolendrą.

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