



przepisy.pl

Pulpety z kaszy w sosie grzybowym



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- grzyby suszone (podgrzybki) - 10 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Placki z kuskusu Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- jajka - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- mąka - 3 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Suszone grzyby zalej w miseczce gorącą wodą (250 ml), przykryj i odstaw na 10 minut. Po tym czasie grzyby wyjmij i pokrój w cienkie paseczki a wywar zachowaj. Cebule pokrój w drobną kostkę, natkę posiekaj.
2. W niedużym garnku rozgrzej olej, przesmaż połowę cebuli i połowę grzybów. Dodaj zawartość opakowania Knorr, 200 ml gorącej wody i wymieszaj. Garnek zdejmij z ognia, przykryj i odstaw na 15 minut.
3. Po tym czasie do kaszy dodaj jajko, posiekana natka oraz mąkę (2 łyżki) i bułkę tartą. Wszystko dokładnie wymieszaj i uformuj nieduże pulpety.
4. W drugim garnku rozgrzej olej i zeszklij pozostałą cebulę. Dodaj resztę grzybów i smaź chwilę razem. Następnie dodaj płaską łyżkę mąki, wymieszaj i wlej wywar z grzybów. Całość zagotuj dokładnie mieszając, aby nie powstały grudki – dodaj śmietanę.
5. Do grzybowego sosu wkładaj ostrożnie pulpety – jeden po drugim. Zmniejsz ogień i gotuj ok. 3-4 minut. Sos dopraw do smaku i podawaj posypane natką pietruszki.

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