



przepisy.pl

Pulpety z kaszy w sosie pomidorowym



Składniki:

- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- passata pomidorowa - 200 gramów
- Placki z kuskusu Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- jaja - 2 sztuki
- mąka pszenna - 50 gramów
- ryż - 100 gramów
- olej - 15 gramów

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

 15 minut  2 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Zagotować 300ml wody w garnku i dodać Placki z kuskusu Knorr.
2. Gotować ok. 15 minut na wolnym ogniu.
3. Paprykę i cebulę pokroić, a następnie podsmażyć na patelni z olejem.
4. Dolać passatę pomidorową i wymieszać gotowy sos.
5. Do kaszy dodać jajka oraz mąkę i wymieszać.
6. Uformować z kaszy kulki i piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez ok. 15 minut, a w międzyczasie ugotować ryż.

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