



Pulpety z kurczaka

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- sos rybny - 0.25 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- białko z jaja - 1 sztuka
- ryż jaśminowy ugotowany - 1.5 szklanek
- olej - 2 łyżki
- pasta curry - 2 łyżki
- mleko kokosowe - 2 opakowania
- liść bazylii - 0.5 szklanek
- sok z cytryny - 1 łyżka
- mielone mięso drobiowe - 0.5 kilogramów
- cebula - 2 sztuki
- kolendra

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

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj mięso z uprzednio posiekaną cebulką, kolendrą, dwiema łyżkami sosu rybnego, ryżem i Przyprawą do mięs Knorr.
2. Rozgrzej olej na dużej patelni i dodaj do niego pastę curry. Smaż ją, ciągle mieszając przez minutę. Powoli wlewaj mleko kokosowe nie przestając mieszać.
3. Wyłącz ogień, dodaj pozostały sos rybny, sok z cytryny oraz bazylię. Serwuj z ryżem.
4. Ubite na krem jajko oraz białko dodaj do mięsa. Następnie uformuj kulki i ułóż je na tacy. Przykryj tacę folią aluminiową i wstaw na 3 godziny do lodówki.
5. Do powstałego sosu dodaj pulpety, zakryj patelnię i duś wszystko przez około pół godziny.

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