



przepisy.pl

Pulpety z łososia i krewetek



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- filet z łososia (surowy, bez skóry) - 500 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki
- kolendra - 1 pęczek
- orzeszki nerkowca - 50 gramów
- krewetki surowe - 200 gramów
- kawałek chili - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- sos sojowy - 50 mililitrów
- surowe kłącze imbiru - 10 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kromka chleba tostowego - 5 sztuk
- pomidory pelati - 1 puszka

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

Sposób przygotowania:

1. Łososia posiekaj drobno lub zmiel w maszynce do mielenia mięsa, krewetki posiekaj drobno nożem.
2. Imbir obierz i zetrzyj na tarce, a chilli, czosnek i kolendrę drobno posiekaj – i podziel te składniki na dwie części. Jedną porcję dodaj do ryby, a drugą zachowaj do sosu.
3. Łososia połącz z krewetkami, chlebem tostowym pokrojonym w kostkę, przyprawami, jajkiem, sosem sojowym i olejem sezamowym. Dokładnie wszystko wymieszaj i uformuj małe kulki.
4. Pulpety obtocz w mące, a następnie obsmaż na patelni na złoty kolor. Odlóż na bok.
5. Na tej samej patelni podsmaż chilli i czosnek, a gdy się zarumieni, dodaj pomidory, Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr oraz imbir. Całość dokładnie wymieszaj i zagotuj.
6. Do sosu na powrót włóż pulpety, dodaj posiekaną kolendrę. Wszystko razem gotuj przez 2- 3 minuty. Gotowe rybne kulki posyp posiekanymi orzeszkami nerkowca.

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