



przepisy.pl

Pulpety z mięsa drobiowego



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 400 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów
- suszone śliwki - 100 gramów
- kajzerka - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mięso mielone z namoczoną wcześniej w wodzie i odcisniętą kajzerką, posiekaną natką pietruszki, i pokrojonymi w drobną kostkę suszonymi śliwkami. Całość dopraw do smaku łyżeczką przyprawy do mięs.
2. Z tak przygotowanej masy uformuj mięsne kulki. Obsmaż je w garnku na rozgrzonym tłuszczu.
3. Stwórz, aromatyczny sos mieszając fix z 300 ml wody. Zalej nim pulpety. Duś je ok. 3-4 minuty pod przykryciem, dzięki czemu sos nabierze idealnej gęstości. Podawaj z ryżem.

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