



przepisy.pl

Pulpety z sosem pieczarkowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 400 gramów
- orzechy laskowe - 5 gramów
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 30 mililitrów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę, podsmaż na patelni. Pod koniec smażenia dodaj pokruszone orzechy – całość smażyć około 5 minut.
2. Cebulę i orzechy wymieszaj z mięsem. Z mięsa uformuj okrągłe kulki. Obsmaż na patelni na pozostałym tłuszczu, następnie zalej sosem pieczarkowym z cebulką Knorr wymieszanym z 100 mililitrami śmietany i 200 mililitrami wody.
3. Wszystko razem gotuj około 5 minut.

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