



przepisy.pl

## Sałatka z pulpetami z kaszy z grzybami enoki



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- grzyby enoki - 100 gramów
- grzyby shitake - 10 sztuk
- kapusta bok choy - 200 gramów
- mąka - 4 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- Placki z kuskusu Knorr** - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- sos sojowy - 1 łyżka
- sos sweet chilli - 3 łyżki
- sos rybny - 1 łyżeczka
- sezam prażony - 2 łyżki
- limonka - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Kolendrę pokrój drobno. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na oliwie. Dodaj jedną łyżkę sezamu, połowę kolendry oraz zawartość opakowania Knorr. Całość wymieszaj i zalej 200 ml gorącej wody – przykryj i odstaw na 15 minut.
2. Po tym czasie dodaj mąkę oraz jajko. Wyrób jednolitą masę i uformuj niewielkie pulpeciki (1,5-2 cm średnicy). Ułóż je na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 5 minut.
3. Grzyby shitake namocz w gorącej wodzie i odstaw na 15 minut – po tym czasie odcedź i pokrój w paski, enoki oczyść odcinając korzonki. Bok choy pokrój w 2-3 cm szerokości paski.
4. W woku lub na patelni rozgrzej olej sezamowy i przesmaż oba rodzaje grzybów oraz bok choy. Dodaj upieczone klopsiki i wystudź.
5. Wymieszaj sos sweet chilli, sos sojowy, sos z limonki i rybny – wraz z pozostałą kolendrą dodaj do bok choy i wymieszaj. Posyp pozostałym sezamem. Podawaj na zimno lub na ciepło.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)