



przepisy.pl

Wegetariańskie pulpety z grzybowym sosem



 80 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

wegetariańskie pulpety:

- pieczarki - 250 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jarmuż - 100 gramów
- dziki ryż - 200 gramów
- zielona soczewica - 200 gramów
- jaja - 2 sztuki
- ser ricotta - 125 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- bułka tarta - 150 gramów

puree ze słodkich ziemniaków:

- słodkie ziemniaki - 4 sztuki
- dynia - 200 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Curry Knorr** - 2 łyżki
- ser ricotta - 125 gramów

sos grzybowy:

- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 250 gramów
- Ulubione smaki Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- sos sojowy - 75 mililitrów
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania pulpetów. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Ryż oraz soczewicę ugotuj według wskazówek na opakowaniu producenta z dodatkiem kostki Knorr.
2. Pieczarki i czosnek zetrzyj na tarce, jarmuż porwij i podsmaż wszystko na oleju.
3. W misce wymieszaj ugotowaną soczewicę, ryż, smażone grzyby, dodaj bułkę tartą, jajka, ser i wszystko lekko wymieszaj a potem zmiksuj blenderem.
4. Z masy uformuj małe pulpeciki, połóż na blaszce z piekarnika z pergaminem, skrop olejem i piecz ok 20 minut aż nabiorą złoto brązowego koloru. Odstaw na bok.
5. Przygotuj puree. Zmniejsz temperaturę w piecu do 180 stopni. Dynię oraz ziemniaki pokrój w drobną kostkę i zapiekaj przez ok 20 minut. Na końcu dodaj ser, przyprawę curry Knorr i zmiksuj całość na puree.
6. Przygotuj sos. Cebulę oraz pieczarki pokrój drobno, smaż aż się zrumienią, wlej 300 ml wody, sos sojowy, dodaj sos Knorr i całość gotuj 2 minuty. Wegetariańskie pulpety podawaj z puree oraz sosem grzybowym.