

Pulpety w sosie



Autor: **annawk**
Przepisów: **241** Ocena: **7902**

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- NA PULPETY:
- 70 dag mielonej wołowiny
- 1 jajo
- 2 duże kromki chleba
- 1 cebula średnia
- sól, pieprz
- 1 szkl. bułki tartej
- olej do smażenia
- na sos:
- 5 pomidorów
- 1 duża czerwona papryka słodka
- 1/2 papryczki chilli (lub mniej)
- oregano, sól.
- 2-3 łyżki oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso wymieszać dokładnie z surowym jajem, chlebem rozmoczonym w wodzie i odciśniętym, cebulą pokrojoną w drobną kostkę i przyprawami - na jednolitą masę .
- 2 Z masy formować spłaszczone kulki wielkości śliwki węgierki , obtoczyć w bułce tartej i usmażyć na złoto z obu stron.
- 3 Paprykę słodką zgrilować od strony skórki i skórkę usunąć. Pomidory obrać i usunąć zielone końcówki , paprykę chilli pokroić na możliwie najmniejsze kawałeczki.
- 4 Pomidory pokrojone na mniejsze części dusić na oliwie pod przykryciem 10 min , po czym dodać paprykę słodką i zmiksować całość ewentualnie rozcieńczając wodą. Doprawić , dodać chilli .
- 5 Do sosu włożyć kulki mięsne i dusić jeszcze 5-10 min. Ja posypałam swoje danie suszonymi płatkami papryki kolorowej.
- 6 Smacznego pomidorowego wcinania :)

Twoje notatki do przepisu: