

Pulpety w sosie paprykowym



Autor: **murphy**
Przepisów: 16 Ocena: 349



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mielone mięso drobiowe, 80 dag
- szklanka ciepłego mleka, 1
- kajzerka, 1
- ząbek czosnku, 1
- cebula, 2
- jajko, 1
- czerwona papryka, 2
- szklanka wywaru warzywnego, 1
- sól, pieprz, liść laurowy
- płaska łyżeczka mielonej ostrej papryki, 1
- bazylią, lub inne zioła które lubisz
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Sos. Obierz jedną i połowę drugiej, posiekaj niezbyt grubo. Pozostałą połówkę posiekaj bardzo drobno. Nie mieszaj ich ze sobą.
- 2 Papryki umyj, usuń gniazda nasienne i pokrój w kostkę. Ząbek czosnku drobno posiekaj.
- 3 Przygotuj szklankę wywaru warzywnego – w zasadzie może być „z kostki”. W rondlu rozgrzej olej, zeszklij na nim 1 i 1/2 cebuli posiekanej niezbyt grubo. Gdy cebula się zeszkli, dodaj pokrojoną paprykę, liść laurowy i przykryj rondel. Po kilku minutach dodaj posiekany czosnek. Po następnych kilku minutach dodaj wywar, dopraw solą i dodaj łyżeczkę papryki ostrej oraz ulubione zioła. Duś pod przykryciem około 15 minut.
- 4 Po tym czasie wyłóż listek laurowy, a sos lekko zmiksuj. Sprawdź smak i ewentualnie dopraw według uznania.
- 5 Pulpety. Kajzerkę namocz w letnim mleku. Do zmielonego mięsa dodaj 1/2 cebuli bardzo drobno posiekanej, wbij jajko, przypraw solą i pieprzem, dodaj odcisniętą kajzerkę. Dokładnie wymieszaj.
- 6 Z mięsa formuj zgrabne, niezbyt duże pulpety (wielkości orzecha włoskiego) i wrzucaj je na osolony wrzątek. Wyjmuj je łyżką cedzakową po kilku minutach od wypłynięcia. Pulpety podawaj polane sosem paprykowym z ziemniakami z wody.

Twoje notatki do przepisu: