

Doradca Smaku XIII: Pulpeciki z indyka z serem żółtym, odc. 17



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Główne składniki

mięso mielone indycze	200 gramów
cebula	1/2 sztuki
jajko	1 sztuka
otręby pszenne	5 łyżki
ser Żółty Mazur	2 plastry
pieczarki	4 sztuki
śmietana 18%	2 łyżki
mąka żytnia	3 łyżki
czosnek	1 ząbek
olej	do smażenia
szcypiorek	1/6 pęczka
Natka pietruszki liofilizowana Prymat	do smaku
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	do smaku

Sos

serek mascarpone	3 łyżki
rzodkiewki	3 sztuki
ogórek zielony	1/2 sztuki
pomidor malinowy bez skóry	1 sztuka
świeże liście bazylii	4-5 sztuki

Sól himalajska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	do smaku
świeże liście bazylii	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PULPETY

- 1.** Siekamy cebulę na małe kawałeczki. Czosnek rozgniatamy końcówką noża, a następnie kroimy go na małe kawałeczki. Pieczarki drobno siekamy.
- 2.** Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej i smażymy wszystko przez 2-3 minuty.
- 3.** Mięso wkładamy do miski, a następnie dodajemy do niego warzywa z patelni. Do składników w misce wbijamy jajko, dosypujemy liofilizowaną pietruszkę, dodajemy śmietanę, otręby oraz mąkę. Całość doprawiamy przyprawą do indyka. Siekamy szczypiorek i dorzucamy go do mięsa. Ser kroimy na drobne kawałeczki i wrzucamy do naczynia.
- 4.** Dłonie moczymy wodą, a następnie za pomocą rąk wyrabiamy mięso. Robimy z mięsa kuleczki wielkości orzechów włoskich, a następnie delikatnie je uklepujemy.
- 5.** Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej i smażymy kotleciki na złoty kolor.

DIP

- 1.** Obieramy ogórka, a następnie za pomocą obieraczki do warzyw robimy z niego tagliatelle, dodając paseczki bezpośrednio do miski.
- 2.** Rzodkiewki ścieramy na tarce, a następnie dodajemy do dipu.
- 3.** Pomidora kroimy na mniejsze cząstki, wrzucamy warzywo do miski i doprawiamy pieprzem cytrynowym.
- 4.** Do masy dodajemy ser mascarpone, a następnie całość dosalamy.

SPOSÓB PODANIA:

Do miseczki nakładamy dip, a następnie kładziemy ją na talerzu na którym podamy kotleciki. Dookoła miseczki układamy mięso. Całość dekorujemy liśćmi bazylii.