

Drobiowe pulpety z cukinią i marchewką w sosie bazyliowym



JOLA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mięso mielone drobiowe	(z piersi kurczaka) 400 gram
cukinie małe	100 gram
marchew	50 gram
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	3-4 łyżki
bazylia posiekana	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku
mąka pszenna	do obtoczenia

Sos

rosół	3/4 litra
marchew	1 sztuka
bazylia posiekana	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki + odrobina wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię myjemy i odcinamy końcówki, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Marchewkę obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

Do mięsa mielonego dodajemy starte warzywa, jajko, bułkę tartą i bazylię. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wyrabiamy. Z masy formujemy dowolnej wielkości pulpety i każdy dokładnie obtaczamy w mące.

Rosół doprowadzamy do wrzenia, dodajemy do niego startą na drobnych oczkach marchewkę i wrzucamy pulpety. Całość gotujemy ok. 10 minut. Następnie dodajemy posiekaną bazylię i zagęszczamy sos mąką rozprowadzoną w niewielkiej ilości wody.

Doprawiamy do smaku solą.