

Mięsne kulki w sosie pieczarkowym



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| łopatka wieprzowa | 300 g |
| zębki czosnku | 3 |
| jajko | |
| bułka tarta | |
| pieczarki | 500 g |
| por (biała część) | |
| bulion drobiowy | 1 l (do gotowania pulpecików) |
| masło | 1 łyżka |
| bulion warzywny | 500 ml (do sosu) |
| jogurt grecki | 3 łyżki |
| sól i pieprz | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso płuczemy i przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa (drobne oczka).

Do mięsa wbijamy jajko ,dodajemy czosnek ,doprawiamy posmaku solą i pieprzem.

Do zagęszczenia mięsnej masy dodajemy bułkę tartą. Dokładnie wyrabiamy dodając po trochu przegotowaną wodę.

Formujemy kulki (średnica 2-3 cm).

Zagotowujemy bulion i wrzucamy kulki z mięsa. Gotujemy 2 min od czasu wypłynięcia na powierzchnię.

Następnie je wyławiamy.

Pieczarki kroimy w plasterki.

Pora kroimy w piórka.

Pieczarki i pora podsmażamy na odrobinie masła ,zalewamy bulionem i dusimy na wolnym ogniu 20 min.

Zabielamy jogurtem greckim. Następnie dodajemy pulpeciki ,gotujemy 10 min ,do smaku doprawiamy solą oraz pieprzem. Podajemy z kaszą (u nas owsianą) i ogórkiem konserwowym.

