

Pulpeciki na ostro w marchewkowym sosie



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
czosnek	2 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
woda	kilka łyżek
olej	2-3 łyżki
marchew	2 duże
cebula	1 średnia
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
bulion	2 szkl
śmietana 18 proc	2 łyżki
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wkładamy do miski, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, jajko, bułkę tartą i przyprawy i dokładnie wyrabiamy, dolewając odrobinę wody.

Z farszu formujemy klopsiki wielkości orzecha włoskiego i smażymy je na rozgrzanym oleju na rumiano.

Zdejmujemy z patelni, a na pozostały tłuszcz wkładamy posiekaną cebulę, chwilę podsmażamy, dodajemy marchewki starte na wiórki, smażymy ok. 5 minut ciągle mieszając.

Dolewamy połowę bulionu, przykrywamy i dusimy na wolnym ogniu przez 15 minut, jeśli płyn odparuje dolewamy bulion.

Gdy marchewka jest już miękka, dodajemy przecier pomidorowy i resztę bulionu oraz śmietanę, doprawiamy do smaku solą pieprzem i papryką, dokładamy pulpeciki i dusimy jeszcze chwilę.

Podajemy z ryżem i natką pietruszki.