

Pulpeciki w pomidorach



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pulpety

mięso mielone wieprzowe	0,5 kg
jajko	1 sztuka
cebula biała	1 mała
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka
majeranek	1 łyżka
sól	
pieprz	
olej do smażenia	
mąka	2 łyżki

Sos

pomidory w puszcze	2 puszki
bulion warzywny	1 szklanka
czosnek	2 ząbki
sól	
pieprz	
cukier	1 płaska łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki pulpecików (z wyjątkiem mąki) wrzucamy do miski i wyrabiamy na jednolitą masę. Formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczamy w mące. Smażymy na rozgrzanym oleju po ok 4 minuty z każdej strony.
2. Dodajemy pomidory, przeciśnięty przez praskę czosnek i bulion, dokładnie mieszamy. Gotujemy na wolnym ogniu 10 minut od czasu do czasu mieszając. Sos doprawiamy solą, pieprzem i cukrem. Gotujemy jeszcze chwilę by smaki się przegryzły. Smacznego!