

Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym



KLAUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	500 g
zioła prowansalskie	1 łyżeczka
pieprz ziołowy XXL	1/2 łyżeczki
cebula	1,5 sztuki
sól	
koncentrat pomidorowy	280 g
bulion	2 litry
bułka czerstwa	1 sztuka
mąka pszenna	2 łyżki
mąka pszenna	do obtaczania
śmietana 30%	5 łyżek
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Łopatkę kroimy na mniejsze kawałki i mielimy wraz z obraną cebulą oraz namoczoną wcześniej, a następnie odcisniętą z nadmiaru wody bułką.
- KROK 2 Doprawiamy całość po 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego i ziół prowansalskich, a także solą i czarnym pieprzem wedle predyspozycji smakowych.
- KROK 3 Wszystko dokładnie mieszamy i formujemy małe kuleczki, które obtaczamy delikatnie w mące.

- KROK 4 Tak przygotowane pulpeciki wrzucamy do wrzącego bulionu i gotujemy na średnim ogniu około 10 minut. Bulionu powinno być tyle, by pulpeciki były praktycznie zakryte. Wszystko zależy od naczynia, które wybierzemy.
- KROK 5 W międzyczasie koncentrat pomidorowy mieszamy z mąką, śmietaną i bulionem z gotujących się pulpecików.
- KROK 6 Mieszamy dokładnie i wlewamy do gotującego mięsa, a następnie gotujemy kolejne 10 minut wszystko razem. Podajemy na gorąco np. z ziemniakami.