

Pulpeciki z indyka w sosie pieczarkowym



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

PULPETY

pierś z indyka	400 gramów
pieczarki brązowe	4 sztuki
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
kajzerka	1 sztuka
tymianek	1 szczypta
koperek	1 łyżka
sól	0.5 łyżeczki
pieprz	1 szczypta
oliwa	2 łyżki
mleko	0.3 szklanki
mąka	3 łyżki
bulion	1 litr

SOS PIECZARKOWY

pieczarki brązowe	300 gramów
cebula	1 sztuka
śmietana	0.5 szklanki
mąka	1 łyżka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

bulion	0.75 szklanki
masło	1.5 łyżki
koperek świeży	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Pierś z indyka mielimy, a kajzerkę namaczamy w mleku. Pokrojoną drobno cebulkę szklimy na oliwie, a następnie dodajemy drobno pokrojone pieczarki, odparowujemy z nich wodę i delikatnie solimy. Cebulkę i pieczarki dodajemy do zmielonego mięsa wraz z namoczoną kajzerką i jajkiem, dodajemy przyprawy i dokładnie mieszamy farsz. Zwilżonymi dłońmi formujemy małe pulpeciki, obtaczamy je delikatnie w mące i wrzucamy do gotującego się bulionu na około 15 minut.

KROK 2. Następnie przygotowujemy sos. Cebulkę szklimy na maśle i dodajemy do niej pokrojone w plastry pieczarki, które delikatnie solimy i smażymy do momentu odparowania z nich wody oraz lekkiego zarumienienia. Do pozostałego z gotowania pulpetów bulionu dodajemy śmietanę wymieszaną z mąką (najpierw zahartowaną odrobiną bulionu), dodajemy świeży koperek, doprawiamy solą oraz pieprzem i zagotowujemy. Do sosu dodajemy pulpety i gotowe!

** Gęstość sosu zależy od ilości użytego bulionu. Jeśli chcemy, aby był gęstszy, dodajmy go mniej. Życzę smacznego! :)