

Pulpety drobiowe w sosie szpinakowym



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	2 litry
mięso mielone drobiowe	70 dag
jajka	2 sztuki
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	0.5 opakowania
Bułka tarta klasyczna Prymat	0.7 szklanki
kasza manna	2 łyżki
szpinak świeży	4 pęczki
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	3 sztuki
kostka rosołowa	1 sztuka
masło	1 łyżka
Pieprz czarny- MŁYNEK	0.7 łyżeczki
sól	0.7 łyżeczki
wywar drobiowy	4 szklanki
śmietana 18%	1 łyżka
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mielone dokładnie wyrobić ręką z jajkami, bułką tartą, kaszą manną i przyprawą do mięsa mielonego.

Formować małe okrągłe pulpety, obtaczać w mące i kłaść na wrzącą wodę, gotować po wypłynięciu z 10 minut na mniejszym ogniu bez przykrycia, ugotowane wyjąć na talerz.

Na maśle zeszklić pokrojoną drobno cebulkę z czosnkiem, dodać listki szpinaku, kostkę rosółową i podsmażyć z 4 minuty, blenderem zmiksować.

Do szpinaku wlać 3 szklanki wywaru, zagotować, w 1 szklance wywaru wymieszać mąkę ze śmietaną i wlać do sosu, mieszać do zgęstnienia, do smaku przyprawić solą i pieprzem.