

pulpety drobiowe w sosie z pomidorów i czosnku...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mielone drobiowe	3/4 kg
jajko	1 sztuka
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
sos	
pomidory	6 sztuk
czosnek ząbki	8 sztuk
natka pietruszki	1/2 pęczka
olej rzepakowy	2 łyżki
wywar z klopsików	4 szklaniki
śmietana	1 kubek
mąka pszenna	3 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	1,5 łyżeczki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	- do smaku
bułka	1 namoczona w wodzie
kaszka	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mielone drobiowe wyrobić dobrze z podanymi składnikami

formować małe pulpety i wkładać je do gotującej się wody - około 3 litry - wywar co zostanie to zamrażam i dodaję np. do zupy ziemniaczanej

po wypłynięciu gotować na małym ogniu z 15 minut

na oleju zeszklić pokrojone ząbki czosnku

dodać zmiksowane ze skórka pomidory i posiekaną natkę pietruszki

podsmażać z 5 minut mieszając i wlać wywar z klopsików

zagotować i zagęścić sos wymieszaną mąką ze śmietaną słodką 12%

do sosu włożyć klopsiki

podać np. z ziemniakami surówką z kapusty lub z czym lubisz.....SMACZNEGO!!!