

Pulpety nadziewane mozzarellą



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	500 gramów
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
Oregano suszone Prymat	1 łyżeczka
Bazylija suszona Prymat	1 łyżeczka
mozzarella kulki	125 gramów
bulion warzywny Kucharek	600 mililitrów
passata pomidorowa	400 mililitrów
mąka	1 łyżka
bazylija świeża posiekana	2 łyżki
woda zimna	100 mililitrów
jajko	1 sztuka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	ok. 1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	ok. 1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone przekładamy do miski, dodajemy jajko, bułkę tartą i przyprawy. Wyrabiamy masę, a następnie z gotowej bierzemy porcję mięsa i robimy kulki. Każdą z kulek "rozplaszczamy" na cienki kotlet mielony, w środek dajemy kulkę mozzarelli i zawijamy w pulpeta.

W garnku gotujemy bulion warzywny. Do gorącego przekładamy przygotowane pulpety. Gotujemy przez kilka minut. Następnie wlewamy passatę pomidorową. Całość zagotowujemy.

Po tym czasie dodajemy mąkę wymieszaną z posiekaną bazylią i zimną wodą. Ponownie zagotowujemy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

