

Pulpety w sosie grzybowym



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pulpety

mięso mielone	50 dag
cebula	1 szt
jajko	1 szt
mąka pszenna	do obtoczenia
bułka czerstwa	1 szt
ząbki czosnku	2 szt
olej do smażenia	
sól i pieprz	do smaku
przyprawa uniwersalna	łyżeczka

Sos grzybowy

grzyby suszone	10 sztuk
cebula	2 szt
marchew	1 szt
olej	3 łyżki
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	2 łyżeczki
śmietana 30%	250 ml
mąka pszenna	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Grzyby moczymy przez godzinę, odcedzamy i kroimy w paski. Do pokrojonych grzybów wlewamy szklanę wody i gotujemy około 20 minut. Po tym czasie grzyby wyjmujemy i zachowujemy wywar.
- KROK 2 Marchewkę ścieramy na tarce o dużych oczkach a cebulę kroimy w kostkę. Warzywa wraz z grzybami podsmażamy na oleju aż zmiękną.
- KROK 3 Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy na 2 łyżkach oleju a bułkę moczymy w wodzie. Do mięsa dodajemy cebulę, odcisniętą bułkę, wbijamy jajko. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy solą, pieprzem i przyprawą uniwersalną. Dokładnie mieszamy. Z powstałej masy formujemy kotlety, obtaczamy w mące i podsmażamy na patelni.
- KROK 4 Pulpety przekładamy do szerokiego rondla dodajemy podsmażone warzywa i wlewamy wywar grzybowy. Całość gotujemy na wolnym ogniu około 20 minut. Pod sam koniec wlewamy 200 ml śmietany, i dodajemy natkę pietruszki. Do reszty śmietany wsypujemy mąkę, mieszamy, wlewamy kilka łyżek gorącego wywaru i zagęszczamy sos.