

## PULPETY W SOSIE KOPERKOWO-ŚMIETANKOWYM



**GRAZYNA0211**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łopatka bez kości</b>	600 gram
<b>koperek</b>	2 łyżki
<b>włoszczyzna suszona</b>	2 łyżki
<b>śmietana 18 proc</b>	1/4 szklanki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>kasza manna</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>kostka rosołowa</b>	1 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	4 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić razem z cebulą dodać jajko, kaszę i bułkę tartą doprawić solą i pieprzem. Wszystko wyrobić na gładką masę, formować w dłoniach zwilżonych wodą zgrabne pulpety. W garnku zagotować wodę dodać kostkę rosołową, ziele, liście laurowe i suszoną włoszczyznę. Do gotującego się wywaru wkładać uformowane pulpety, gotować około 30 minut po tym czasie dodać śmietanę wymieszaną z mąką. Do zagęszczonego sosu dodać posiekany koperek i gotować jeszcze chwilę. Podawać z ziemniakami i surówką. SMACZNEGO!

