

## Pulpety wieprzowe z kapustą w sosie pomidorowym



**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	1/2 kg
<b>kapusta czerwona</b>	200 gram
<b>por (biała część)</b>	50 gram
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	2 szczypty
<b>olej do smażenia</b>	200 ml
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>śmietana 12%</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	3 łyżki
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	4 łyżki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżka
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1 szczypta
<b>kostka rosołowa</b>	1 sztuka
<b>kajzerka</b>	1 sztuka
<b>przecier pomidorowy</b>	150 gram
<b>jajko</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos:

Wlewamy litr wody do rondelka i dodajemy kostkę rosółową, pieprz cayenne, i wyciśnięty ząbek czosnku i gotujemy 10 minut. Na koniec wlewamy do szklanki 1/3 wody i dodajemy mąkę i mieszany by zrobiła się zasmażka. Dolewamy do sosy na małym ogniu mieszając by nie było grudek. Wyłączyć po 2 minutach i dodać śmietaną.

Sznyce:

Siekamy bardzo drobno kapustę i pory i dajemy na patelnię z odrobiną oleju. Przyprawiamy pieprzem, kucharkiem do smaku i dolewamy sosu sojowego. Smażymy ciągle mieszając aż się przyrumieni czyli do 20 minut. Wkładamy do miski i dodajemy mięso, jajko i namoczoną w wodzie bułkę, która odciskamy z wody przy wyjmowaniu. Przyprawiamy. Robimy małe kuleczki na 2-3 cm i na wcześniejsz rozgrzanym oleju smażymy po 5 minut z każdej strony. Po usmażeniu dodać do sosu, dokładnie wymieszać by sos zakrył pulpety i pozostawić na 10 minut by się przegryzło. Podawać od razu.