

Pulpety z indyka z opiekanymi ziemniakami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone indycze	600 g
mięso mielone wołowe	200 g
jajko	1
cebula biała	1
marchewki	2
ziemniaki	1 kg
mąka pszenna	
sałatka z kapusty czerwonej z jabłkiem Smak	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso przełożyć do miski, wymieszać, dodać posiekaną w kostkę cebulę, sól, pieprz, jajko i bułkę tartą. Wyrobić i formować pulpety/klopsiki, a następnie każdy obtoczyć w mące. Odłożyć i przygotować wywar.

- KROK 2 Do wody z zieleń angielskim, liściem laurowym wrzucić pokrojone w pół plasterki obrane marchewki i pietruszkę. Gdy wywar zacznie się gotować wrzucać delikatnie pulpety. Gotować na wolnym ogniu aż nie będą surowe.
- KROK 3 Następnie przygotować ziemniaki – obrane, ugotować w osolonej wodzie na pół miękko, a następnie odcedzić, pokroić na ćwiartki, przełożyć na blachę i posypać przyprawą do ziemniaków.
- KROK 4 Piec w temperaturze 180 stopni ok. 20-30 minut aż będą zarumienione i chrupiące.
- KROK 5 Podawać z klopsikami i sałatką z kapusty czerwonej z jabłkiem.