

Pulpety w sosie pieczarkowym



GARY MICHY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone drobiowe	500 gramów
mleko	do nasączenia
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
masło	1 łyżeczka
olej do smażenia	1-2 łyżki
mąka	do obtoczenia
bulion drobiowy	400 mililitrów
sos sojowy	1 łyżka
pieczarki	200 gramów
śmietanka słodka do sosów	75 mililitrów
masło	1 łyżka
mąka	1-2 łyżeczki
natka pietruszki	1 łyżeczka
bułka czerstwa	1 szt
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z bułki ściąć skórkę i namoczyć w mleku. Patelnię rozgrzać na małym ogniu wrzucić łyżeczkę masła, dodać drobno posiekaną cebulę i czosnek. Smażyć do momentu, aż warzywa będą miękkie - nie rumienić.

W garnku zagotować bulion drobiowy z łyżką sosu sojowego.

2. Do miski przełożyć mięso, dodać odcisniętą bułkę, podsmażoną cebulę z czosnkiem, jajko, natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem. Wszystko dobrze wymieszać, następnie uformować niewielkie kulki, otoczyć je w mące i krótko podsmażyć na oleju.

3. Po obsmażeniu kulki wrzucić na wrzący wywar. Zmniejszyć ogień do minimum i gotować powoli, na małym ogniu, przez około 20 minut.

4. Pieczarki pokroić i przesmażyć na maśle - do momentu, aż oddadzą całą wodę i lekko się zarumienią. Pod koniec smażenia pieczarki doprawić świeżo zmielonym pieprzem. Przesmażone pieczarki dodać do gotujących się pulpecików. Pod koniec gotowania dodać śmietankę połączoną z mąką i wlać do sosu, zagotować (w około 3-5 minut sos powinien zgęstnieć). W razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.

Na koniec dodać posiekaną pietruszkę i odstawić z ognia.