

Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone z indyka	1/2 kg
manna	1/2 szklanki conajmniej
jajko	1 szt
sól, pieprz	
koncentrat pomidorowy	1 mały słoik
mąka ziemniaczna	1 płaska łyżka
kostka rosołowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso, jajo i manne wyrobic na jednolita mase (taką jak na mielone). Przyprawic do smaku solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi. Można też dodać posiekaną zieleninę. Wszystko dokładnie wymieszać. Z masy formowac okrągłe pulpety. W 1 litrze wody rozpuszcic kostkę rosołową, zagotować. Do wrzacego płynu włożyc pulpety (można partiami) i gotować 20 minut. Pulpety wyjąć. Do płynu dodać koncentrat pomidorowy. Mąkę ziemniaczana rozrobic w 1/4 szklanki zimnej wody i stopniowo wlewac do sosu szybko mieszając. Sos przyprawic do smaku solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi.