pulpeciki z ryżem

MARTA91

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	600 gram
ryż	100 gram
natka pietruszki	30 gram
śmietana 18 proc	400 gram
Koperek suszony Prymat	30 gram
mąka ziemniaczna	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
woda letnia	500 ml
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
kostka rosołowa	1 szt
Bulion grzybowy	0,5 szt
jajko	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt
smalec	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone wkładamy do miski dodajemy jajko ryż uprzednio ugotowany (1 torebka) i ostudzony. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz dodajemy natkę pieruszki. Wszystko dokładnie mieszamy. odstawiamy do lodówki na ok 20 min. na patelni rozgrzewamy 1 kostkę smalcu. Na rozgrzany tłuszcz wkładamy uformowane małe pulpeciki obsmarzamy z karzdej strony.Po obsmarzeniu przekładamy do garka z wodą w którym rozpuściliśmy obydwie kostki rosołowy dodaliśmy liść laurowy oraz ziele angielskie i koperkiem i na małym ogniu dusimy pod przykryciem przez ok 30 min. Po upływie czasu duszenia w miseczce wlewamy śmietanę dodajemy do niej obia rodzaje mąki i rozbijamy na gładką masę. Po rozbiciu delikatnie dolewamy chochlą (5 chochli)gorącego wywarui wszystko łaczymy. Tak przygotowaną zaprawkę wlewamy do ciągle gotującego się sosu z pulpecikami. Razem wszystko zagotujemy i tak trzymamy na małym ogniu ok 5 min od czsu do czasu mieszając. Podajemy z świerzo ugotowanymi ziemniakami i kalafiorem ugotowanym na miękko. Smacznego