

Doradca Smaku II, odc. 55: Pulpety w sosie pomidorowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	200 g
mięso mielone wołowe	200 g
bułka namoczona w mleku	1 szt.
żółtko jajek	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	200 g
natka pietruszki	1/2 pęczka
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
cebula	1 szt.
pomidory pelati	800 g
Papryka ostra mielona Prymat	
oliwki zielone Smak	20 g
oliwa	100 ml
Liść laurowy suszony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso wołowe i wieprzowe mieszamy ze sobą dokładnie w misce.

- KROK 2 Dopraviamy solą i pieprzem, dodajemy połowę posiekanego pęczka natki pietruszki, namoczoną w mleku bułkę, żółtko i dalej wyrabiamy. Dopraviamy przyprawą do mięsa mielonego.
- KROK 3 Obraną cebulę kroimy w cieniutkie plasterki. W garnku rozgrzewamy oliwę z oliwek i podsmażamy na niej cebulę
- KROK 4 Dodajemy do garnka pomidory pelati i gotujemy na wolnym ogniu 10-15 minut. Dopraviamy solą, pieprzem i papryką ostrą mieloną. Do sosu dodajemy 2 liście laurowe.
- KROK 5 Wyrobiane mięso z dodatkami formujemy w kulki i układamy je w naczyniu żaroodpornym. Następnie każdego pulpeta panierujemy w bułce tartej.
- KROK 6 Na patelni rozgrzewamy olej. Na rozgrzanej patelni obsmażamy pulpety.
- KROK 7 Do gotującego się sosu wkładamy obsmażone pulpety, garnek przykrywamy i dusimy pulpety w sosie 10-12 minut
- KROK 8 Oliwki zielone Smak kroimy w plasterki i dodajemy do sosu z pulpetami.
- KROK 9 Smacznego!