

Koperkowe pulpety



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1/2 kg
cebula	1 szt
koperek	1/2 pęczka
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
woda	1 litr
mąka	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżki
śmietana 18 proc	1,5 łyżki
sól i pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso razem z cebulą zmiel przez maszynkę do mielenia mięsa. Do mięsa dodaj jajko, bułkę tartą, sól, pieprz oraz drobno posiekany koperek. Połącz wszystkie składniki. Z masy uformuj okrągłe klopsiki.
2. Pulpety obsmaż z dwóch stron na oleju. Następnie przełóż je do garnka. Wodę wymieszaj z mąką i papryką. Wlej do pulpetów. Gotuj na małym ogniu około 30 minut. Dodaj śmietanę i gotuj jeszcze przez 5 minut. Sos dopraw do smaku solą oraz pieprzem.