

Pulpeciki z porem i czerwoną cebulą w sosie pomidorowym



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	600 g
jajko	2 szt
por (biała część)	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
cebula czerwona	1 szt
ząbek czosnku	2 szt
bulion warzywny	3 szklanki
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
koncentrat pomidorowy	190 g
mąka pszenna	1,5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przekładamy mielone mięso, przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, pokrojony w pół plastry por, posiekaną w kosteczkę czerwoną cebulę, jajka oraz bułkę tartą. Doprawiamy solą i pieprzem. Wyrabiamy na gładką masę. Formujemy małe okrągłe pulpeciki.

W garnku zagotowujemy bulion warzywny z dodatkiem przyprawy uniwersalnej. Na wrzący wkładamy pulpeciki. Przykrywamy i gotujemy na wolnym ogniu około 10-15 minut. Po tym czasie do miseczki odlewamy około pół szklanki wywaru. Dodajemy do niego koncentrat pomidorowy i mąkę. Dokładnie mieszamy i zalewamy pulpeciki. Dusimy jeszcze kilka minut aby sos zgęstniał. Podajemy z ryżem, kaszą lub ziemniakami.