PULPETY Z IMBIREM W SOSIE POMIDOROWYM

JEJKUCHNIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe	
mięso mielone indycze	75 dag
jajko	
kajzerka	
mleko	
natka pietruszki	2 łyżki posiekanej
sól i pieprz	
imbir	około 2 cm
mięta	6 liści
Bułka tarta klasyczna Prymat	
cebula	
ząbek czosnku	2
masło	łyżka
przecier pomidorowy	400 ml
bulion drobiowy	200 ml
Przyprawy	
kminek	1/2 łyżeczki
kurkuma	1/2 łyżeczki
imbir	1/2 łyżeczki
kolendra	2 łyżeczki
Goździki całe Prymat	2

papryczka chili	peperoncini, 2 małe kawałki
cukier	szczypta
cynamon	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę moczę w mleku, osączam.
Mięso mieszam z jajkiem, kajzerką, natką pietruszki i bułką tartą. Dodaję drobno posiekany imbir i miętę oraz doprawiam do smaku solą i pieprzem. Dokładnie łączę wszystkie składniki, formuję małe pulpeciki.
Cebulę siekam, szklę na maśle. Dodaję posiekany czosnek, przecier pomidorowy i przyprawy. Gotuję 5 minut na małym ogniu, mieszając.
Wlewam bulion, zagotowuję. Wkładam mięso i gotuję około 20 minut. W razie potrzeby doprawiam do smaku.