

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

PULPECIKI Z INDYKA W SOSIE KOPERKOWYM

Składniki:

- 500 g mielonego mięsa indyka
- 1 mała czerstwa bułka
- 1 cebula
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 1 jajko
- 400 ml bulionu
- 1 marchewka
- 1 łyżeczka masła
- mąka pszenna, olej roślinny, mleko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Bułkę zalać mlekiem lub wodą, odstawić do namoczenia na około 5 - 10 minut. Odcisnąć.
- Do miski włożyć zmielone mięso, startą na tarce cebulę, 1 łyżkę koperku, łyżeczkę soli, i 1/2 łyżeczki pieprzu oraz odcisniętą bułkę.
- Wszystko dobrze wyrobić dłonią, pod koniec dodając jajko. Następnie uformować niewielkie kulki, obtoczyć je w mące i krótko obsmażyć na oleju na lekko złoty kolor.
- W garnku zagotować bulion z dodatkiem obranej i startej marchewki oraz masła. Doprawić solą i pieprzem. Do gotującego się wywaru włożyć podsmażone kulki. Zmniejszyć ogień i gotować przez ok. 20 minut pod lekko uchyloną pokrywą, w międzyczasie 2 - 3 razy delikatnie obrócić pulpeciki.
- Pod koniec gotowania zagęścić sos mąką pszenną. Całość pogotować chwilę bez przykrycia aż nieco zgęstnieje. Pod koniec dodać pozostałą łyżkę posiekanego koperku.

SMACZNEGO!