

Cytrynowe pulpeciki

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **6408**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Na pulpeciki:
- 0,5 kg mielonego mięsa (u mnie z indyka)
- 1 cebula
- 1 jajko
- 3 łyżki bułki tartej
- przyprawy: sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- na sos:
- pęczek koperku
- 2 szklanki bulionu warzywnego lub drobiowego
- sok z połowy cytryny
- pół szklanki śmietany
- 2 łyżki mąki
- przyprawy: sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pulpeciki: cebulę drobno siekamy i podsmażamy na łyżce tłuszczu. Mięso przekładamy do miski, dodajemy jajko, bułkę tartą, przestudzoną cebulę, przyprawiamy solą, pieprzem i gałką i dokładnie mieszamy. W garnku zagotowujemy 2 szklanki bulionu. Z masy mięsnej formujemy klopsiki wielkości orzecha włoskiego, wrzucamy do gotującego się bulionu. Gotujemy około 10 minut i wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz. Bulion zachowujemy do sosu.
- 2 Sos: śmietanę mieszamy z mąką, sokiem z cytryny i kilkoma łyżkami gorącego bulionu. Całość wlewamy do gorącego bulionu i gotujemy kilka minut. Do sosu wkładamy pulpety i podgrzewamy całość kilka minut. Na końcu dokładamy posiekany koperek, przyprawiamy w razie potrzeby solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: