

Pieczarkowo-selerowe pulpety w sosie pomidorowym



Autor: **Kulinarne_Kombinacje**

Przepisów: **44** Ocena: **375**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 0.5 kg mięsa mielonego
- 200 g pieczarek
- Ćwiartka selera
- Cebula
- 2 ząbki czosnku
- Sól, pieprz
- Pieprz ziołowy
- 400 ml przecieru pomidorowego (domowego) lub pomidorów w puszcze
- 200 ml bulionu
- Kilka ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- Jajko
- Odrobina bułki tartej
- Opcjonalnie odrobina mąki do zagęszczenia sosu

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulkę kroimy w drobną kostkę, podsmażamy na oleju, dodajemy pieczarki i seler starte na tarce. Dusimy wszystko do miękkości. Gdy przestygnie, dodajemy wszystko do mięsa mielonego. Wbijamy jajko, dodajemy odrobinę tartej bułki, przeciśnięty czosnek. Doprawiamy. Wszystko dokładnie wyrabiamy na jednolitą masę. Mocząc dłonie w wodzie, formujemy małe pulpeciki. Podsmażamy na patelni.
- 2 Pulpety zalewamy bulionem i przecierem pomidorowym. Dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Dusimy chwilę. Doprawiamy. Jeśli sos jest zbyt rzadki, możemy zagęścić go odrobiną mąki rozdrobnionej z wodą. Jeszcze chwilę gotujemy na małym ogniu, by uzyskać idealną konsystencję i by wszystkie smaki się połączyły. Podajemy z prażoną kaszą gryczaną. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: