

# Pomidorki w mielonym mięsie



Autor: **Chwila\_dla\_Ciebie**  
Przepisów: **2250** Ocena: **19065**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- pół kg mielonej szynki
- 12 pomidorków koktaj lowych (tyle sztuk
- ile klopsów)
- jajko
- ząbek czosnku
- 2 łyż ki posiekanej natki
- łyżka bułki tartej
- łyżeczka suszonego oregano
- 3/4 szklanki ziaren słonecznika
- 4 kawałki suszonych pomidorów
- sól
- pieprz
- bułka tarta do panierowania
- masło klarowane do smażenia
- pół litra bulionu drobiowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek obierz, przeciśnij przez praskę. Ziarna słonecznika i suszone pomidory zmiksuj. Dodaj mieloną szynkę, jajko, czosnek, natkę, łyżkę bułki tartej i oregano, wyrób na jednolitą masę. Przypraw do smaku solą i pieprzem.
- 2 Z masy mięsnej uformuj około 12 placuszków. Na środku każde go ułóż pomidorek koktajlowy, zlep, formując kulki. Dokładnie obtocz w bułce tartej.
- 3 Masło klarowane stop na patelni, włóż kulki, usmaż ze wszystkich stron. Zalej bulionem drobiowym, duś pod przykryciem na małym ogniu około 15 minut. Pulpety podawaj z sosem z duszenia (ew. zagęść go mąką).

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: