

# Pulpeciki w sosie grzybowym



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **195** Ocena: **8032**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1/2 kg mięsa mielonego z łopatki
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- szklanka leśnych grzybów
- śmietanka do sosów 18%
- sól i pieprz
- oregano
- majeranek
- słodka i ostra papryka
- kajzerka
- jajko
- 1/3 szklanki mleka
- oliwa z oliwek
- szczypiorek

## Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni z oliwą z oliwek szklimy cebulkę i 1 ząbek czosnku pokrojony w drobną kosteczkę.
- 2 Wrzucamy grzyby, zalewamy wodą i dusimy do momentu aż grzyby będą miękkie.
- 3 Wlewamy śmietankę, przyprawiamy solą, pieprzem i oregano.
- 4 Bułkę namaczamy w mleku, odciskamy, łączymy z mięsem mielonym, jajkiem, cebulką i 2 ząbkami czosnku posiekanym w drobną kosteczkę. Przyprawiamy solą, pieprzem, majerankiem, ostrą i słodką papryką. Mieszamy i formujemy małe kuleczki.
- 5 Pulpeciki podsmażamy na oliwie z oliwek, przewracając tak, by z wszystkich stron podsmażyły się na złoto.
- 6 Pulpety mieszamy z sosem i dusimy przez 10 min by doszły. Posypujemy posiekanym szczypiorkiem.
- 7 Podajemy z ryżem.
- 8 Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: