

Pulpeciki w sosie grzybowym



Autor: **Monika87**
Przepisów: **42** Ocena: **1812**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- mięso mielone, ok 0,5 kg
- garść suszonych grzybów leśnych
- pół kostki rosołowej
- sos grzybowy (ja użyłam Knorra)
- mąka/bułka tarta

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby przepłukujemy i zalewamy dużą szklanką wody. Odstawiamy na 2-3 godzinki.
- 2 Mięso mielone wraz z cebulką doprawiamy solą, pieprzem, maggi, słodką papryką oraz fixem do mięsa mielonego (tak samo jak na kotlety mielone z mojego przepisu). Lepimy kulki o średnicy ok 2-3 cm i obtaczamy w mące, bądź bułce tartej. Wrzucamy na rozgrzany olej i przez chwilę obsmażamy z każdej strony.
- 3 W garnku gotujemy 0,5l wody, wrzucamy połowę kostki rosołowej i dodajemy grzyby razem z wodą, w której się moczyły. Jak zaczną wrzeć wrzucamy klopsiki i gotujemy przez około 30-45 minut. Po tym czasie wyjmujemy klopsiki i grzyby i dodajemy sos grzybowy by smak był intensywniejszy. Dokładnie mieszamy by nie było grudek, z powrotem wrzucamy klopsy i grzyby i tak gotujemy jeszcze z 10 -15 minut. Jeśli sos jest za rzadki można go zagęścić wodą z mąką.
- 4 Podajemy z ziemniakami i buraczkami, ale smakują równie dobrze z kaszą, czy makaronem Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: