

Pulpeciki w sosie pomidorowym



Autor: **ewka16**
Przepisów: **59** Ocena: **642**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 0,5 kg mielonego mięsa indyczego
- średnia cebulka
- łyżka suszonego tymianku
- 4 duże pomidory
- 1-2 ząbki czosnku
- sól, pieprz, cukier
- łyżeczka czerwonej słodkiej papryki
- 3/4 szklanki kaszy gryczanej
- łyżka oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 W misce mieszam mięso mielone, drobno posiekaną cebulkę, tymianek. Dodaję sól i pieprz do smaku. Rękami formuję małe kulki.
Do garnka (najlepiej dość szeroki) wlewam 1/2 wody doprowadzam do wrzenia. Do wrzątku wrzucam kolejno pulpeciki, gotuję powoli ok 15 minut.
Uwaga, wody musi być na tyle dużo aby pulpety nie przywierały do dna, trzeba je co jakiś czas delikatnie zamieszać.
- 2 W tym czasie parzę pomidory, ściągam skórę i usuwam gniazda nasienne. Duszę pokrojone na cząstki pomidory na oliwie, dodaję czosnek. Miksuję.
Sos pomidorowy dolewam do garnka z pulpetami, dodaję paprykę, sól, pieprz i ew. cukier do smaku.
Osobno gotuję kaszę gryczaną na sypko.
Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: