

Pulpety mięsne z otrębami w warzywach



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19507**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mięso mielone 15 dag
- Jajo kurze 1 szt
- Cebula biała 1 szt
- otręby pszenne 4 łyżki
- olej 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku
- Składniki na sos:
 - Cebula biała 2 szt
 - Masło 1 łyżka
 - pomidory w puszcze 1 puszka
 - groszek zielony 15 dag
 - Natka pietruszki
 - Majeranek do smaku
 - sól do smaku

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Do mięsa mielonego dodać jajko, drobno posiekaną cebulę, otręby, olej, sól, pieprz do smaku oraz 4 łyżki zimnej wody. Masę dokładnie wyrobić i uformować kulki.



- 2 Cebulę do sosu również drobno posiekać i zeszklić na maśle, dodać pomidory z puszki i włożyć kulki mięsne. Dusić na wolnym ogniu około 10 minut, następnie dodać groszek doprawić do smaku i gotować następnie 10 minut- również na bardzo wolnym ogniu. Danie posypać pietruszką z majerankiem i jak lubimy zaciągnąć śmietanką.



Twoje notatki do przepisu: