

Pulpety w sosie koperkowym



Autor: **jkm69**

Przepisów: **26** Ocena: **439**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mięso mielone drobiowe 0,5kg.
- Jajko 1szt.
- Bułka czerstwa
- Bułka tarta
- Warzywa na bulion warzywny
- Przyprawy-sól, pieprz, 2 ząbki czosnku, pęczek koperku itp.
- 100gr masła
- Jogurt naturalny 100g
- Mąka 2/3łyżki +do obtaczania pulpetów

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynam od nastawienia wywaru na sos.
U mnie jak na rosół -marchew, pietruszka, kawałek selera, cebula i natka pietruszki



- 2 Mięso łączymy z jajkiem namoczoną i wyciśniętą bułką czerstwą. Przyprawiamy solą, pieprzem i wyciśniętym czosnkiem. Całość wyrabiamy ręką i jak trzeba to dodajemy bułkę tartą. Formujemy kulki i obtaczamy w mące. Następnie z wywaru wyciągamy warzywa i wkładamy pulpety
Gotujemy jakieś 30min. W tym czasie siekamy drobno koperek.
W miseczce łączymy jogurt naturalny z mąką i wlewamy do pulpetów.

Wrzucamy 100gr.masła,posiekany koper i finalnie przyprawiamy.
Marchewke z wywaru kroimy w plasterki i też dokładamy do sosu.
Gotujemy jeszcze 5/10min.i gotowe.
Ja podaje z kaszą gryczaną i ogórkiem małosolnym.
Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: