

Pulpety w sosie koperkowym



Autor: **Kardamonovy**
Przepisów: **462** Ocena: **9561**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500 g mielonej piersi z indyka
- 3 łyżki otrębów (można użyć kaszy manny)
- 1 jajko
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- ok. 400 ml wody
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- duży pęczek koperku
- 1 czubata łyżka śmietany 18%
- sok z połowy cytryny
- liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- szczypta cukru
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Indyka wrzucamy do miski, dodajemy do niego pokrojoną w drobną kostkę cebulę, rozdrobiony czosnek, jajko, otręby, sól, pieprz, dokładnie wszystko wyrabiamy, odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie z mięsa formujemy kulki i wrzucamy je do gotującej wody (woda musi przykryć wszystkie pulpety, najlepiej gotować je w szerokim garnku). Do wody z indykiem dorzucamy liść laurowy i ziele angielskie, gotujemy 10 minut na wolnym ogniu. Ugotowane pulpety wyciągamy z wody. Na patelni rozgrzewamy masło, dosypujemy mąkę, robimy zasmażkę. Dolewamy do niej ostudzony wywar z gotowania pulpetów i energicznie mieszamy, żeby nie zrobiły nam się grudki. Dosypujemy do tego poszatkowany koperek, cukier, dolewamy śmietanę, sok z cytryny, doprawiamy solą i pieprzem. Pulpety wrzucamy do sosu i gotujemy jeszcze 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: