

Pulpety wołowe w sosie pomidorowym (wersja PRL)



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51844**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Pulpety:
- 400 g wołowiny
- 1 czerstwa bułka
- 200 ml mleka
- 2 jajka
- 1 ząbek czosnku
- 1 l bulionu warzywnego
- Sos pomidorowy:
- 10 dag margaryny
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1/2 szklanki śmietany 12 %
- Sól ,pieprz,cukier
- 1 l bulionu warzywnego

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę pokroić w ćwiartki i na 15 min namoczyć w mleku. Opłukaną i osuszoną wołowinę zemeleć wraz z odcisniętą bułką i wymieszać z jajkami oraz przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Z masy mięsnej uformować kulki. Ugotować w bulionie ,wyciągnąć.

Sos: zrobić zasmażkę z margaryny i mąki ,dodać koncentrat pomidorowy ,rozprowadzić bulionem. Zagotować ,dodać śmietanę ,sól i cukier.

Do sosu dodać pulpety i podgrzewać jeszcze 5 min.

Twoje notatki do przepisu: