

Pulpety z chleba w sosie pomidorowym



Autor: **brysska**
Przepisów: **539** Ocena: **18931**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki na pulpety:
- 8-10 dużych kromek czerstwego chleba
- 2 jajka
- 1 duża czerwona cebula
- 2 łyżki oleju
- 1 paczka przyprawy do kotletów mielonych
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka przyprawy do zup
- 2 duże łyżki czosnku w proszku
- 1 duża łyżka przyprawy do kurczaka
- Składniki na sos:
- 1 litr rosółu może być z kostek
- 2 kopiane łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 3-4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2-3 łyżki śmietany
- Ponadto:
- bułka tarta do panierowanie
- olej do smażenia pulpetów

Sposób przygotowania:

- 1 Z pięciu kromek chleba wydłubujemy środek i lekko go rozdrabniamy, pozostałe skórki i chleb namaczamy w niewielkiej ilości gorącej wody przez około 10 minut. Namoczony chleb odciskamy z nadmiaru wody i przekładamy go do miski razem z rozdrobnionym suchym środkiem i następnie dodajemy pokrojoną w kostkę i podsmażoną na oleju cebulę, jajka, tymianek, sproszkowany czosnek, przyprawę do zup, przyprawę do mięsa mielonego i przyprawę do kurczaka. Wszystko razem dokładnie miksujemy blenderem na jednolitą masę.



- 2 Z masy chlebowej formujemy zgrabne kuleczki i obtaczamy je w bułce tartej.



- 3 Obtoczone w bułce tartej kuleczki smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoto-brązowy kolor. Usmażone pulpety układamy na papierowy ręcznik aby obciekły z nadmiaru tłuszczu.



- 4 W rondlu podgrzewamy masło, a następnie dodajemy mąkę lekko zasmażając ją, tak aby straciła smak surowizny.



- 5 I podlewamy ją rosółem, cały czas mieszając aby nie porobiły nam się grudki, w takiej ilości aby powstał gęsty sos. Do sosu dodajemy przecier pomidorowy i całość gotujemy przez około 5 minut. A następnie dodajemy śmietanę.



- 6 Gorące pulpety układamy na talerz i oblewamy je sosem pomidorowym. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: