

Pulpety z kaszą jęczmienną

Autor: **beea**Przepisów: **8** Ocena: **79**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500g mięsa mielonego wieprzowego
- 1/2 szklanki kaszy jęczmiennej
- 1 cebula
- 1 jajko
- przyprawa do mięsa mielonego lub wieprzowego
- sól, pieprz
- świeży koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Do naczynia z mięsem mielonym dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, jajko, kaszę jęczmienną i przyprawy bez koperku na razie. Mięso w smaku musi być dość wyraziste bo kasza jęczmienna również potrzebuje tych przypraw. Koperek drobno posiekany dodajemy do mięsa bezpośrednio przed formowaniem mięsa.
- 2 Z tak przygotowanego mięsa formujemy kulki średniej wielkości i układamy je na rozgrzanym oleju i opiekamy z każdej strony aby się przyrumieniły.
- 3 Podczas gdy pulpety mamy na patelni przygotowujemy dodatkowy rondel do którego wlewamy wodę i dodajemy 1 łyżeczkę wegety, ziele angielskie i liść laurowy. Układamy pulpety aby wszystkie były oblane wodą i tak dusimy pod przykryciem do miękkości kaszy.
- 4 Gotowe pulpety możemy podawać z sosem lub innym dodatkiem np. brokuły dla mnie idealny obiad. A dla Was?

Twoje notatki do przepisu: