

pulpety zapiekane z grzybami

Autor: **Sambarina**Przepisów: **1** Ocena: **0**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso mielone z łopatki/drobiu,, 0,5 kg
- czerstwa bułka, 1 szt
- cebula duża, 2szt
- kostki-czosnek "Knora", 2szt lub 3 zębki
- jajko, 1 szt duże
- przyprawa do mięsa mielonego, łyżeczka
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- grzyby świeże lub suszone, ewentualnie pieczarki, ok. 20 dag
- sos grzybowy lub pieczarkowy, 1 szt
- mąka do obtaczania, 2 łyżki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 mięso zemleć (można w sklepie) dodać jajko, czosnek, cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na oleju, bułkę namoczyć i odcisnąć na sitku, dodać do mięsa przyprawić przyprawą do mięsa miel. solą i pieprzem. Wszystko wymieszać na jednolitą masę. Formować pulpety w kształcie owalu i obtaczać w mące. olej rozgrzać na patelni i smażyć pulpety ze wszystkich stron na rumiano.
- 2 grzyby/pieczarki (suszone wcześniej namoczyć) pokroić w talarki, cebule w kostkę, smażyć razem na oleju aż odparuje woda(sok), następnie zalać przygotowanym wg.przepisu sosem z torebki i mieszając doprowadzić do wrzenia, odstawić.
- 3 usmażone wcześniej pulpety przełożyć wraz z wytworzonym sosem do naczynia żaroodpornego, zalać gotowym sosem grzybowym/pieczarkowym i zapiekać w piekarniku pod przykryciem 15-20 min. Można podawać na liściu sałaty z ziemniakami, ryżem, kaszą, makaronem , z surówkami lub z pieczywem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: