Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni (2450)

Pulpety mięsno - rybne

Takie połączenie naprawdę jest pyszne .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

☑ idealne dla dzieci

Składniki:

- filet rybny, 1 kg
- boczek wędzony, 30 dag
- mąka ziemniaczana, 2 łyżk.
- jajka, 3 szkl.
- bułka tarta , 2 łyżk.
- tymianek, 1 łyżk.
- cebula, 5 szt.
- ząbek czosnku, 4 szkl.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- ocet, 1 szkl.
- cukier, 10 łyżk.
- ziele angielskie, 10 szt.
- liście laurowe, 4 szt.
- koncentrat pomidorowy, 3 łyżk.
- olej, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

1 . Rybę i boczek zmiel . Dodaj posiekany czosnek i 2 cebule , mąkę , jajka , bułkę tartą i tymianek . Przypraw . Uformuj kulki . Gotuj 5 minut w bulionie .2 . Zalewa : 3 cebule obierz , pokrój w półplasterki , zeszklij na oleju . zagotuj 1 i 1/2 litra wody . Wsyp cukier , szczyptę soli , dodaj ziele i liście laurowe . Wlej ocet , gotuj około 10 minut . Dodaj cebulę i koncentrat , wymieszaj . Gorącą zalewą polej pulpety . Ostudź .