



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Pulpety w pikantnym sosie

Mniejsze kulki są lepsze

Składniki:

- natka pietruszki, 20 g
- liście laurowe, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- maggi, 0.5 łyżecz.
- koncentrat pomidorowy, 20 g
- margaryna, 5 g
- tłuszcz, 15 g
- mąka , 2 g
- jajka, 0.5 szt.
- cebula, 20 g
- bułka , 20 g
- mięso, 80 g

Sposób przygotowania:

Mięso przygotować wg przepisu na mięso mielone. Z masy mięsnej uformować małe kulki spłaszczyć je i otoczyć w mące. Pulpety obsmażyć na tłuszczu w rondlu. Następnie dodać koncentrat pomidorowy, maggi, rozarty z solą czosnek i pozostałe przyprawy. Zalać gorącą wodą i dusić pod przykryciem 10–20 min. Podawać same lub z makaronem.

