

Pulpety

Pulpety - składniki:

- mielona wołowina - 750 gramów
- mąka - 30 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr
- masło - 60 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 60 mililitrów
- gałązka świeżej szalwii - 1 sztuka
- bułka tarta - 120 gramów
- natka pietruszki (posiekana) - 2 łyżki
- ostry starty ser żółty - 180 gramów

Pulpety - sposób przygotowania:

1. W dużej misce zalej bułkę tartą mlekiem, dodaj mięso, natkę, jajko.
2. Przygotuj Fix Kotlety mielone Knorr według przepisu na opakowaniu.
3. Do masy dodaj Fix Kotlety mielone i całość ponownie wymieszaj.
4. Formuj kulki wkładając do środka trochę sera.
5. Kulki obtocz w mące i smaż na maśle z gałązką szalwii. Kiedy zbrązowieją, dolej wino, przykryj patelnię i duś 20 minut. Pulpety możesz również podawać z sosem śmietanowo – grzybowym Knorr.



