

## Szybkie pulpety

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mechanicznapomarancza1970](#), dnia 5 Grudnia 2011r. o 23:07

Tagi: [pulpety](#), [obiad](#), [danie główne](#), [mięso](#), [mielone](#)

Rodzaj dania: [dania główne mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina wołowina](#)

## Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowo-wołowe mięso mielone	0,5	kg	mięsa
przyprawa do mięsa mielonego	2	łyżka	przyprawy i zioła
imbir mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
majeranek suszony	1	łyżka	przyprawy i zioła
bułka tarta	6	łyżka	dodatki
czosnek	2	ząbek	warzywa
jajo kurze	1	szt.	nabiał
woda	200	ml	płyny i sosy
mąka ziemniaczana	1	łyżeczka	dodatki
olej lub oliwa dowolna	4	łyżka	płyny i sosy

## Opis

Mając gotowe mięso mielone można szybko przygotować domowe pulpety. Wymieszać, zasmażyć, obgotować - gotowe.

1. Mięso mielone wymieszać z jajkiem, 6 łyżkami bułki tartej, przyprawą do mięsa mielonego, majerankiem, imbirem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę.
2. Uformować kulki i panierować w bułce tartej.
3. Obsmażyć pulpety na brązowo na rozgrzanym oleju na wolnym ogniu z każdej strony, przekładać pulpety do garnuszka.
4. W szklance rozmieszać wodę z mąką ziemniaczaną. Przełąć do garnuszka z pulpetami i zagotować, mieszając od czasu do czasu delikatnie. Gotować na wolnym ogniu około 15 minut.



Dla ilu osób: 5  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowywania: 0godz. 35min.  
 Cana: całość potrawy: 10 PLN    jednej porcji: 2 PLN  
 Liczba kalorii: