

## Pulpety w sosie pomidorowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: PaulinaA, dnia 8 Września 2012r. o 17:00

Tagi: [pulpety](#), [sos](#), [pomidorowy](#), [obiad](#)

Rodzaj dania: [dania główne mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Mazowsze](#)

Rodzaj mięsa: [dróbwołowina](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
indyk - mięso mielone	500	g	mięsa
cebula	1	szt.	warzywa
bułka sucha	1	szt.	dodatki
mleko	200	ml	nabiał
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
koncentrat pomidorowy	5	łyżka	płyny i sosy
kostka rosółowa mięsna drobiowa	1	szt.	przyprawy i zioła
woda	500	ml	płyny i sosy
jajo kurze	1	szt.	nabiał

### Opis

bułkę suchą moczymy w mleku, cebulę obieramy i teraz są dwie szkoły jak kto lubi można ją drobniutko posiekać lub zrobić tak jak ja czyli wrzucić w blendera (ja wrzucam w blendera: bułkę z mlekiem, cebulę, sól, pieprz, jajko) wszystko razem miksuję tak aby nie było grudek moje dzieci jak by wyczuły cebulę posiekana w pulpetach no niestety ale by nie zjadły :/

jeśli ktoś nie posiada takiego urządzenia to tak jak wcześniej napisałam należy cebulę pokroić drobną kostkę i dodać do mięsa razem z bułką i mleko, jajko sól i pieprz.

Ja z pojemnika z blendera wlewam do mięsa mielonego i łączę to w jednolitą masę.

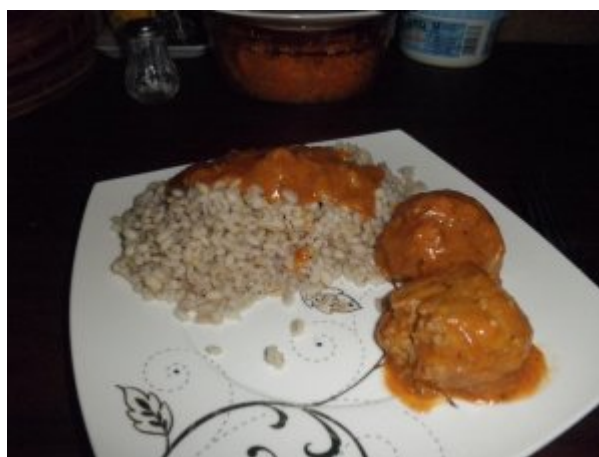
po wyrobieniu masy tworzę kulki w wielkość średniego pomidora.

lekko podsmażam kulki które ulepiłam

Sos:

w szklance wody rozpuszczam kostkę rosółową i wlewam to do reszty wody w sumie około 0,5 litra dodaje 5 łyżek koncentratu pomidorowego i gotuje ok 5 minut na niewielkim ogniu do smaku dosypuje soli i pieprzu. Do gotowego już sosu wrzucam nasze lekko podsmażone pulpety i jeszcze ok 5 minut podgrzewam

Smacznego



Dla ilu osób: 4  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 40min.  
Cena:  
Liczba kalorii: