

Dziś mamy 2 godziny gospodarstwa domowego. Zapraszam do wykonania pulpetów

Temat: **Pulpety z mięsa mielonego w sosie koperkowym-
przygotowanie składników; wykonanie sosu.**

Składniki:

500g mięsa mielonego

1 cebula

Przyprawy: sól, pieprz, kminek, papryka, zielona pietruszka

1 jajko, kilka łyżek mąki

600 ml rosółu

100 ml śmietany kremówki

pęczek koperku, 2 łyżki masła

opcjonalnie 2 ząbki czosnku

Sposób wykonania:

1. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, zeszklić na maśle, dodać czosnek
2. Przyprawy połączyć z mięsem mielonym, do tego wbić jajko
3. Połączyć mięso z cebulą
4. Do tego dodać 2 łyżki mąki
5. Zagotować rosół
6. Z mięsa formować kulki wielkości orzecha włoskiego i wrzucać je do gotującego rosółu
7. Gotować pulpety ok. 10 minut
8. Wyjąć pulpety z rosółu
9. Wykonać sos beszamelowy:
 - Na patelni roztopić 2 łyżki masła
 - Dodać 2 łyżki mąki i ok. 2 minuty mieszać
 - Do tego dodać rosół, doprowadzić wg uznania
 - Dodać śmietany kremówki, wymieszać
 - Wsypać pokrojony pęczek koperku
10. Pulpety zalać sosem i podawać z kaszą lub ziemniakami oraz dowolną surówką

Można skorzystać również z filmików:

<https://www.youtube.com/watch?v=Qu8cLsMwjLs>

oraz:

<https://www.kwestiasmaku.com/przepis/pulpeciki-z-indyka>

lub;

<https://www.youtube.com/watch?v=ctBtUSvzWjw>

Powodzenia! I Smacznego!

M. Szerszeń