




## Pulpety z białej kapusty z mozzarellą

 ewaeu.

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 45 min

 średni

 1 porcja

### Składniki:

biała kapusta - 1/2 szt.

marchewka - 1 szt.

cebula - 1 szt.

olej do smażenia - kilka kropel

pieprz młotkowany z kolendrą - 1/5 łyżeczka

gałka muszkatołowa - 1/5 łyżeczka

sok z cytryny - 1 łyżeczka

cukier - 1 łyżeczka

sól - szczypta

mąka żytnia pełnoziarnista - 4 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

jajka - 2 szt.

mini mozzarella 9 kulek -

koncentrat pomidorowy - 100 g

cukier - 1 łyżka

pieprz czarny mielony - szczypta

sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sposób przygotowania

1.

Kapustę drobno poszatkować i umyć, osuszyć. Marchewkę obrać, umyć, osuszyć i zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Na oleju zeszklić cebulę. Dodać marchewkę i kapustę, podusić. Jeśli jest taka potrzeba dodać 2-3 łyżki wody. Dodać pieprz, gałkę, sok z cytryny, cukier i sól. Wystudzić.

2.

Do wystudzonej kapusty dodać rozbełtane jajka, obie mąki i wyrobić. Jeśli masa jest zbyt rzadka dodać jeszcze mąki. Formować kule i wciskać kulki serowe. Obtaczać w mące żytniej i wrzucać na gotującą się wodę (ok 1 litr). Gotować ok 10 min. Dodać koncentrat pomidorowy, cukier, pieprz, sól. Można zagęścić mąką, ale nie koniecznie. Podawać ciepłe. Smacznego