# Pulpety drobiowe z amarantusem

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

## Składniki:

- mięso z indyka - 500 g
- kaszka z amarantusa - 4 łyżka
- cebula - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- marchewka drobno starta - 1 szt.
- sól - do smaku
- brahmi - 1 szczypta
- czosnek suszony - 1 łyżeczka
- passata pomidorowa - 350 ml
- cebula - 1 szt.
- ząbek czosnku - 1 szt.
- oregano - 1 łyżeczka
- oliwa - 3 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Najpierw do miski przekładamy mięso, dodajemy startą lub posiekaną w blenderze cebulę i marchewkę, jajko, przyprawy, kaszkę z amarantusa.
Następnie wyrabiamy masę aż wszystkie składniki dobrze połącza się.
Potem odrywamy kawałki masy i formujemy małe klopsiki (mi wyszło 30szt), układamy na desce.

*KROK 2:* Następnie drugą cebulę siekamy drobno i podsmażamy na oliwie.
Potem dodajemy passatę pomidorową oraz pół szklanki wody, przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy, zagotowujemy.
Zmniejszamy grzanie.

Następnie do sosu wrzucamy delikatnie klopsiki jeden obok drugiego dookoła.
Przykrywamy przykrywką i zostawiamy na wolnym ogniu by gotowały się 15-20 min.