Pulpety wieprzowe

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mięso mielone - 1/2 kg
- jajko - 1 szt.
- cebulka mała - 1 szt.
- olej do smażenia -
- sucha bułka - 1/2 szt.
- sól morska, pieprz - do smaku
- bułka tarta do obtoczenia pulpetów - trochę
- marchew - 1 szt.
- pietruszka korzeń - kawałek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrać cebulę, drobno pokroić i zeszklić na rozgrzanej patelni. Do zmielonego mięsa dodać zrumienioną cebulę, jajko, ok. 1/2 suchej bułki namoczonej w wodzie, sól i pieprz. Wszystko wyrobić a następnie z masy formować pulpety (kulki). Pulpeciki należy jeszcze obtoczyć w bułce tartej i obsmażyć (szybko) na rozgrzanym oleju.
Wlać do garnka szklankę wody, dodać z tartą na tarce o grubych oczkach a wcześniej umytą i obraną marchewkę i pietruszkę. Dodać obsmażone pulpety. Całość gotować ok. 10 minut, doprawić solą i pieprzem. Gdy sos będzie za rzadki roztrzepać w odrobinie zimnej wody mąkę ziemniaczaną i dodać do sosu, zagotować.