Pulpety wołowe w sosie własnym

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

6 porcji

Składniki:

mieso mielone wołowe - 600 g
cebula - 1 szt.
sól morska - do smaku
pieprz czarny - do smaku
jajo - 1 szt.
mąka do obtoczenia pulpetów + 1 łyżka do zasmażki -
olej do smażenia - trochę
sucha bułka - 1 szt.
mleko - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę namaczamy w mleku. Do mięsa dodajemy jajko, posiekaną drobno cebulkę (można ją zeszklić - ja tak najczęściej robię, mam wtedy pewność, że nie będzie surowa), odciśniętą bułkę i przyprawy. Całość wyrabiamy na jednolitą masę. Następnie formujemy pulpeciki, obtaczamy w mące i rumienimy na rozgrzanej patelni, oczywiście na oleju z każdej strony. Podsmażone wyjmujemy na talerz. Do tłuszczu pozostałego na patelni dodajemy łyżkę mąki, którą zasmażamy, ale nie wolno jej przypalić. Następnie dodajemy stopniowo ok. szklankę zimnej wody cały czas mieszając by wyszedł nam aksamitny sos, do którego wkładamy pulpety, doprawiamy solą i pieprzem, dusimy ok. 10-15 minut na wolnym ogniu. Gdyby sos był za gęsty podlewamy go wodą i zagotowujemy.