Pulpety wołowe z kasztanami

Nikita

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

100 min

6 porcji

Składniki:

- wołowina - 450 g
- żurawina suszona - 100 g
- wino - 50 ml
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- masło klarowane - 1 łyżka
- bułka tarta - 130 g
- kasztany suszone (waga ugotowanych) - 150 g
- natka pietruszki posiekana - 3 łyżka
- tymianek świeży listki - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz mielony - 1/2 łyżeczka
- mielona gałka muszkatołowa - 1/4 łyżeczka
- jajo - 1 szt.
- olej do nasmarowania naczynia żaroodpornego - - trochę

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas moczenia i gotowania kasztanów. Można od razu ugotować większą porcję i część na gorąco zamknąć w słoiku i wykorzystać do innych dań.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kasztany najlepiej namoczyć dzień wcześniej i zostawić na noc, a rano ugotować do miękkości. Ugotowane kasztany drobno posiekać. Żurawinę wsypać do miseczki, zalać winem. Odstawić do maceracji na 1 godzinę, od czasu do czasu mieszając. Wołowinę zmielić. Cebulę i czosnek drobno posiekać i dusić 5 minut na maśle klarowanym. Odstawić do ostudzenia.

KROK 2: Do mielonej wołowiny dodać uduszoną cebulę z czosnkiem, bułkę tartą, posiekane kasztany, natkę pietruszki, tymianek, sól, pieprz, gałkę muszkatołową, jajko, macerowaną żurawinę i porto, wymieszać.
Naczynie żaroodporne nasmarować olejem.

KROK 3: Uformować kulki (Ø 4 cm) i ułożyć w przygotowanym naczyniu żaroodpornym.

KROK 4: Pulpety wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni, piec 30-40 minut pod przykryciem, aż się zarumienią i upieką.

KROK 5: Podawać do dania głównego lub jako przekąskę. Można podać z cytrynowym sosem śmietanowym.