Pulpety z indyka nadziewane mozzarellą w pomidorowym sosie

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

35 min

5 porcji

Składniki:

- filet z indyka - 400 g
- parmezan tarty - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżka
- jajko eko - 1 szt.
- mozzarella - kawałek
- tymianek świeży posiekany - 1 łyżeczka
- oregano - 1/2 łyżeczka
- papryka wędzona - szczypta
- sól - 1/2-3/4 łyżeczka
- oliwa z oliwek do smażenia pulpetów - 2-3 łyżka
- sos : -
- pomidory pelati - 1 słoik
- cebula szalotka mała - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- cukier - 1/2 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- papryka chilli - szczypta
- bazylia - 1/2 łyżeczka
- tymianek - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z indyka zmielić.

KROK 2: Mozzarellę pokroić w kostkę o grubości 1,5-2 cm.

KROK 3: Do zmielonego mięsa dodać drobno posiekaną cebulę szalotkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, parmezan, posiekaną natkę pietruszki, jajko, tymianek, oregano, wędzoną paprykę, sól i pieprz, wszystko razem wymieszać.
Za pomocą łyżki nabierać porcje masy mięsnej i dłońmi formować placek (grubość 1 cm), na środek nakładać po kawałku mozzarelli, następnie zlepić, formując kulę z nadzieniem w środku (o średnicy około 4 cm). W ten sam sposób przygotować pozostałe pulpety.

KROK 4: Na patelni rozgrzać oliwę. Smażyć pulpety na średnim ogniu, po 2-3 min z każdej strony. Oliwę ze smażenia zachować.

KROK 5: Usmażone pulpety przełożyć do naczynia żaroodpornego.
Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 10-12 min.

KROK 6: W międzyczasie przygotować sos. Na oliwie pozostałej ze smażenia pulpetów udusić przez 2-3 minuty drobno posiekaną cebulę i czosnek. Dodać słoik pomidorów pelati, cukier, sól, pieprz, chili, bazylię i tymianek. Sos gotować 10 min.

KROK 7: Pulpety z sosem pomidorowym podawać z dowolnymi dodatkami, np. ziemniakami, ryżem czy, też makaronem oraz surówką.