Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym

Składniki:

- paczka 500 g mięsa mielonego z nogi kurczaka,
- sucha bułka,
- 1 jajko,
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich,
- papryka ostra,
- 1 szklanka mleka,
- bułka tarta,
- olej do smażenia,
- 4 łyżki przecieru pomidorowego,
- 1 szklanka bulionu,
- sól, pieprz, papryka ostra,
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki do posypania na zewnątrz.

Sposób przygotowania:

Przygotowanie pulpecików:

Bułkę moczymy w mleku, następnie rozdrabniamy widelcem. Dodajemy mięso, jajko, zioła, paprykę i wyrabiamy. Z gotowej masy formujemy małe kuleczki, które obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/pulpeciki-drobiowe-w-sosie-pomidorowym/

Przygotowanie sosu:

Zagotować bulion. Dodać przecier pomidorowy lub koncentrat pomidorowy i gotować na małym ogniu około 30 minut. Pod koniec gotowania przyprawić sos ostrą papryką, solą i pieprzem do smaku.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/pulpeciki-drobiowe-w-sosie-pomidorowym/