

Pulpeciki (pikantne)

Przepis dodany przez użytkownika ds

Pikantne pulpeciki z papryką w roli głównej.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 380 kCal

Potrzebne składniki:

- Mięso mielone (mieszane) - 80 dkg
- Jajko - 1 szt.
- Cebula duża - 1 szt.
- Bułka czerstwa - 1 szt.
- Papryka zielona (duża) - 1 szt.
- Papryka czerwona (duża) - 1 szt.
- Papryka chili - 3 szt.
- Papryka w proszku - 2 łyżka(i)
- Bulion - 200 ml
- Olej - 4 łyżka(i)
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Bułkę namoczyć w odrobinie mleka, po czym dobrze odcisnąć. W dużej misce wyrobić mięso z bułką, jajkiem i przyprawami. Z masy uformować pulpeciki. Na patelnię wlać kilka łyżek oleju, tłuszcz rozgrzać i ułożyć pulpety. Smażyć aż się zrumienią.
- 2.** Wszystkie papryki oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w paseczki. Cebulę obrać i pokroić w półksiężycy. Rozgrzewamy 2 łyżki oleju w rondlu i wrzucamy warzywa. Doprawiamy solą i pieprzem. Po ok. 15 minutach duszenia wrzucamy pulpeciki i zostawiamy na średnim ogniu ok. 20 min.

Jak podawać?

Z pieczonymi ziemniaczkami