

Pulpety rybne

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

sycące danie

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z ryb - 1 kg
- bułka pszenna - 10 dag
- jajka - 2 szt.
- mleko - 1/4 l
- cebula - 1 szt.
- włoszczyzna -
- sól, pieprz -
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Bułkę namoczyć w mleku. Filety razem z odcisniętą bułką zemleć w maszynce do mielenia mięsa. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć. Dodać do masy rybnej. Dodać też przyprawy i jajka, Masę wyrobić. Włoszczyznę pokroić i wrzucić do wody. Dodać też sól, pieprz, łyżkę oleju i gotować pół godziny. Z masy rybnej wyrabiać pulpety i wkładać do wrzącej wody i gotować 15 minut. Wyjąć, a do wywaru włożyć koncentrat pomidorowy. Gotować kilka minut. Pulpety wyłożyć na talerz i polać sosem.

Jak podawać?

polane sosem