

Pulpety w sosie pomidorowym

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



Pyszne

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mięso mielone - 0,5 kg
- bułka tarta - 1 filiżanka
- wino czerwone - 3 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- masło - 1 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.
- pomidory - 1 puszka(i)
- czosnek - 1

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mieszamy mięso mielone z bułką tartą, przyprawami, jajkiem i winem. Formujemy kotleciki i obsmażamy z obu stron. Do garnka wlewamy zmiksowane pomidory, masło i wlewamy 2 filiżanki wody. Następnie przekładamy do sosu pomidorowego kotleciki i gotujemy aż zgęstnieje.