

Pulpety z indyka

Delikatne pulpety z indyka s? idealne do ka?dego rodzaju kaszy czy ziemniaków.



Mi?so z indyka oraz wcze?niej namoczony i odci?ni?t? bu?k? mielimy w maszynce. Dodajemy drobno pokrojony i podsma?ony cebul?, s?l, pieprz, kasz? mann?.



Mocz?c d?onie pod wod? formujemy pulpety, obtaczamy w m?ce krupczatce i sma?ymy na rumiano na oleju.



Pulpety przekładamy do garnka, dodajemy ziele angielskie, listki laurowe, pokrojony w kostkę marchewkę, suszone warzywa, zalewamy wodą ok 2 cm nad poziom pulpetów. Gotujemy około 30 minut.

Po tym czasie wyjmujemy pulpety, zaprawiamy wywar makiem i mietaną, dodajemy koperek i doprawiamy do smaku.

