

Pulpety z kaparami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczne danie

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- mięso mielone z drobiu - 50 dag
- bułka - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- ząbki czosnku - 3 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- kapary - 2 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Natkę i czosnek siekamy. Bułkę moczymy w wodzie. Do mięsa dodajemy czosnek, natkę, odciśniętą bułkę, jajko. Przyprawiamy solą i pieprzem. Wyrabiamy masę i formować z niej okrągłe pulpety. Gotujemy je na parze. Paprykę kroimy w kostkę. W rondlu rozgrzewamy olej, wrzucamy paprykę, i dusimy na małym ogniu. Wrzucamy do rondla pulpety. Podgrzewamy i dodajemy kapary. Chwilę dusimy razem.

Smacznego!

Jak podawać?

z ryżem ugotowanym na sypko.