

[Pulpety w pieczarkach](#)



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Bardzo smaczne, idealne do ziemniaczanego puree albo do makaronu. Sycące danie obiadowe dla każdego amatora mielonego mięsa.

Składniki:

- 500 g mięsa mielonego z drobiu
- sos grzybowy (np. Fix Knorr)
- 500 g pieczarek, jak najdrobniejszych
- czerstwa kajzerka lub dwie kromki chleba tostowego
- 5-6 łyżek bułki tartej
- opcjonalnie dowolna panierka do mielonego

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy. Duże kroimy na dwie lub cztery części, małe zostawiamy w całości. Podsmażamy na maśle lub margarynie, na dużym ogniu, póki nie wyparuje woda.

2. Mięso mielone wyrabiamy z rozmoconą bułką, 3 łyżkami bułki tartej, solą i pieprzem do smaku (ja jeszcze dodaję odrobinę wegety). Formujemy małe kotleciki, obtaczamy w reszcie bułki tartej wymieszanej z wybraną panierką (ja użyłam Fixa Knorra "Gołąbki bez zawijania"). Smażymy na rumiano. Usmażone przekładamy do garnka.

3. Rozrabiamy sos według przepisu na opakowaniu, zalewamy nim pulpeciki i dusimy razem przez 10 minut. Dodajemy pieczarki. Dusimy na małym ogniu, pod przykryciem przez kolejny kwadrans.

4. Podajemy z ziemniakami lub makaronem.