

Pulpeciki w sosie kurkowym z gnocchi

Wskazówki

- Czas przygotowania: 30 minut
- 4 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 584 kcal \ B-30 g \ T-22 g \ W-68 g \ Bł-3 g

Składniki

- ✓ mięso mielone z indyka – 1 opak. (400 g)
- ✓ cebula – 1/2 sztuki (60 g)
- ✓ oliwa – 2 łyżki (20 g)
- ✓ bułka kajzerka – 1 sztuka (60 g)
- ✓ jajo – 1 sztuka (50 g)
- ✓ bułka tarta – 2 łyżki (30 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ mąka pszenna – 1 łyżka (12 g)
- ✓ bulion warzywny – 2 szklanki (500 g)
- ✓ kurki – 1 opakowanie (200 g)
- ✓ śmietanka 12% – 2/3 opakowania (150 g)
- ✓ pietruszka, natka – 1 łyżka (8 g)
- ✓ gnocchi – 1 opakowanie (600 g)

Przygotowanie

1. Cebulę pokrój w kostkę i połowę podsmaż na łyżce oliwy.
2. Kajzerkę zalej wodą i odstaw na 10 minut do namoczenia. Odcisnij porządnie i razem z cebulą dodaj do mięsa.
3. Dorzuć jajo, dopraw solą, pieprzem i wymieszaj przy pomocy dłoni. Jeśli będzie taka potrzeba, dodaj bułkę tartą.
4. Uformuj 18 pulpecików. Każdą kulkę obtocz delikatnie w mące.
5. Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż pulpety z każdej strony. Przełóż do garnka i zalej bulionem.
6. Na patelni, na której smażyły się pulpety, podsmaż drugą część cebulki. Dodaj oczyszczone kurki. Dopraw solą i pieprzem. Gdy będą już dobre, dolej śmietankę. Zagotuj i dodaj do pulpecików.
7. Gotuj wszystko razem przez kilka minut.
8. Dodaj gnocchi i gotuj do miękkości. Przed podaniem posyp natką pietruszki.