





## Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym

smakowite kotleciki

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- Pierś z kurczaka, 400 g
- Jajko, 1 szt.
- Bułka tarta, 4 łyżki
- Słodka papryka, 1 łyżeczka
- Oregano, 1 łyżeczka
- Pomidory krojone z puszki, 400 g
- Cebula, 1 szt,
- Czosnek, 2 ząbki
- Sól, pieprz do smaku
- Olej, 6 łyżek
- 



### Wykonanie:

Mięso kurczaka zmiel, przełóż do miski. Do mięsa dodaj jajko, bułkę tartą, słodką paprykę, oregano, dopraw do smaku solą i pieprzem. Mięso wyrób i uformuj z niego małe pulpeciki.

Na patelni podgrzej 5 łyżek oleju, pulpety obtaczaj delikatnie w mące i smaż z obu stron na złoty kolor. Cebulę obierz ze skórki, pokrój w drobna kostkę. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju, zeszklij na nim cebule i przeciśnięty przez praskę czosnek.

Cebule przełóż do naczynia wolnowaruu, dodaj krojone pomidory, wymieszaj. Do sosu włóż pulpeciki. Gotuj na funkcji high przez 2 godziny. Gotowe danie dopraw do smaku solą i pieprzem.

Przepis Darka Kuźniaka