

Pulpeciki drobiowe w sosie cebulowym

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 20 sztuk

Składniki:

- 700 g mięsa drobiowego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu
- 1 mała cebula (100 g)
- 4 łyżki mąki kukurydzianej
- 3 łyżki mleka

Dodatkowo:

- bulion (około 2 l)

Sos:

- 200 g cebuli (2 sztuki)
- 2 łyżki masła
- 1 łyżki mąki kukurydzianej
- 200 ml bulionu drobiowego
- 2 łyżki śmietany 18%
- szczypta białego pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli



Przygotowanie:

Mięso drobione zmielić lub kupić gotowe zmielone. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Do mięsa dodać wszystkie składniki i zmiksować za pomocą blendera.

Zrobić 20 niewielkich kuleczek.

Gotować pulpeciki 15 minut w bulionie (około 2l).

Sos:

Rozpuścić masło w niewielkim garnku i podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę. Dodać mąkę i energicznie wymieszać. Smażyć 2 minuty na małym ogniu i wlać ciepły bulion – wszystko dokładnie wymieszać, tak aby nie było grudek.

Gdy sos jest już gęsty i gładki, wlać do niego wcześniej zahartowaną śmietanę (czyli wymieszaną z 2-3 łyżkami gorącego sosu).