

Pulpeciki wieprzowe w sosie grzybowym



30 minut



2 os.



Składniki

- 300 g mielonej wieprzowiny (poproś o zmielenie wybranego kawałka wieprzowiny przy ladzie mięsnej),
- jajko,
- bułka tarta,
- pół posiekanej cebuli,
- 2 ząbki czosnku,
- 200 ml sosu sojowo-grzybowego,
- cukier,
- łyżka posiekanego koperku,
- sól,
- pieprz

Sposób przygotowania

Mięso wymieszać z jajkiem, cebulą i czosnkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Następnie dodać bułkę tartą. Z masy uformować kulki i ugotować je w osolonej wodzie. W tym czasie połączyć w rondelku sos sojowy i 2 łyżki cukru.

Gotować do momentu, aż sos trochę zgęstnieje. Pod koniec dodać posiekany koperek.

Pulpeciki nadziać na patyczki i połączyć sosem.