



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Pulpety z dorsza



## Pulpety z dorsza

★★★★★(7)

50 minut

3 osoby

średni

## Wartości odżywcze

572 kcal / 1 porcję (455 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 125.78 kcal 6.29%	Białko 9.14 g 18.28%	Węglowod. 14.48 g 5.36%	Tłuszcze 4.23 g 6.04%	Błonnik 1.80 g 7.2%	<b>GDA</b> 6.29%
--------------------------------------	----------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------	---------------------

## Składniki

- Dorsz, świeży, filety bez skóry - 500g
- Sok z cytryny - 3g (łyżeczka)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Cebula - 45g (½ sztuki)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Otręby pszenne - 16g (4 łyżki stołowe)
- Mąka pszenna, typ 500 - 130g (szklanka)
- Chleb żytni razowy wytrawny - 80g
- Sól obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Mleko UHT, 1,5% tłuszczu - 115g (½ szklanki)
- Papryka czerwona - 200g (sztuka)
- Cebula - 45g (½ sztuki)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 30g (3 łyżki stołowe)
- Koncentrat pomidorowy, 30% - 45g (3 łyżeczki)
- Bazylia suszona - 4g (łyżeczka)
- Papryka słodka mielona - 3g (łyżeczka)

## Sposób przyrządzenia

Pulpety:

**KROK 1:** Rybę dokładnie umyj (wcześniej rozmroź, jeśli korzystasz z mrożonej), oddziel mięso od skóry. Czyste mięso przetóż do miseczki i skrop sokiem z cytryny.

**KROK 2:** Do osobnej miseczki wlej mleko i mocz w nim kromki chleba, aż całkowicie nasiąkną (około kwadransa). Rozmoczony chleb odciśnij od nadmiaru mleka.

**KROK 3:** Kawałki ryby oraz chleba przepuść przez maszynkę do mielenia mięsa. Do zmielonej masy wybij jajko, dodaj przyprawy i czosnek przeciśnięty przez praskę.

**KROK 4:** Cebulę pokrój w bardzo drobną kosteczkę i również dodaj do masy rybnej. Na koniec wsyp otręby i łyżkę mąki. Całość wymieszaj dłonią, do uzyskania jednolitej masy (gdyby masa była zbyt wodnista, możesz dodać jeszcze odrobinę mąki).

**KROK 5:** Na talerzyk wysyp garść mąki. Z masy rybnej uformuj kuleczki wielkości orzecha włoskiego, obtocz w mące i uktóż na talerzu.

**KROK 6:** Gotowe pulpety gotuj na parze około 20 minut.

Sos:

**KROK 1:** Cebulę i paprykę pokrój w bardzo drobną kostkę. Podsmaż na oleju do zrumienienia.

**KROK 2:** Zalej szklanką wody i duś parę minut, aż warzywa będą miękkie. Dodaj koncentrat i przyprawy, dokładnie wymieszaj. Gotuj jeszcze około 5 minut.

**KROK 3:** Śmietanę przetóż do miseczki, dodaj łyżkę mąki i wlej kilka łyżek

- Śmietana, 18% tłuszczu - 75g (3 łyżki stołowe)
- Mąka pszenna, typ 500 - 10g (¼ szklanki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)

gorącego sosu. Całość wymieszaj różgą, aż wszystkie grudki mączne znikną. Wlej do garnka z sosem i wymieszaj. Po zagotowaniu natychmiast zdejmij go z palnika.

**KROK 4:** Na koniec dopraw solą i pieprzem do smaku.

\*Danie to najlepiej smakuje z ryżem

Smacznego!

Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

