Pulpety po meksykańsku

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **meksykańska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

pulpety -
mięso mielone - 500 g
kaszka owsiana - 1/2 szklanka
marchew - 1 szt.
jajko - 1 szt.
cebula - 1 szt.
posiekana kolendra świeża - 2 łyżka
meksykańska przyprawa do Taco - 3 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka
sos: -
siekane pomidory - 1 słoik
cebulka - 1 szt.
olej - 4 łyżka
ząbki czosnku - 2 szt.
liść laurowy - 2 szt.
oregano - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule kroimy w kosteczkę i szklimy na oleju. Potem dodajemy pomidory i szklankę wody, przyprawy (liść laurowy i oregano) i przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotujemy 5 minut.

KROK 2: Mięso mielone przekładamy do miski. Marchewkę i cebulę siekamy bardzo drobno w malakserze i dodajemy do mięsa. Dodajemy posiekaną kolendrę, kaszkę owsianą, jajko i przyprawy (Taco i sól). Następnie wszystko dokładnie mieszamy aż składniki połączą się. Z mięsa formujemy pulpety i odkładamy na talerz.

KROK 3: Kiedy wszystkie pulpety będą zrobione, wkładamy je do gotującego się sosu. Całość gotujemy ok 15-20 min na wolnym ogniu pod przykrywką.