Pulpety z kaszą jaglaną

Składniki:

Składniki na pulpety dla 2 osób:

- [ ] 250ml szklanka gotowanego mięsa z rosołu
- [ ] 250ml szklanka ugotowanej kaszy jaglanej BEZGLUTEN (ok.125ml sypkiej)
- [ ] 1 jajko lub zamiennik jajka BEZGLUTEN przygotowany zgodnie z przepisem na opakowaniu
- [ ] Sól do smaku
- [ ] Pieprz BEZGLUTEN
- [ ] 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- [ ] Olej do smażenia

Składniki na sos:

- [ ] 1 kopiasta łyżka masła
- [ ] 1 kopiasta łyżka koncentratu maki domowej BEZGLUTEN
- [ ] 200ml mleka
- [ ] 100ml domowego bulionu
- [ ] Sól do smaku
- [ ] 1 łyżeczka pieprzu BEZGLUTEN

Przygotowanie

Wszystkie składniki pulpetów wrzucamy do malaksera i mielimy na gładką masę, a następnie formujemy z niej kulki. Pulpety wrzucamy na rozgrzaną patelnię i smażymy ok. 5 minut z każdej strony na złoty kolor. W czasie, kiedy mięso się smaży, przystępujemy do robienia sosu. Do garnka wrzucamy masło oraz mąkę, całość podgrzewamy, intensywnie mieszając. Do masy dolewamy mleko oraz domowy bulion, a także sól oraz pieprz do smaku. Mieszamy sos do momentu, aż zgęstnieje, a następnie ściągamy z gazu.
Gotowe pulpety wykładamy na talerz, polewamy sosem i ozdabiamy natką pietruszki lub kiełkami.
Smacznego!