

Pulpety warzywne w sosie pomidorowym

Pulpety warzywne w sosie pomidorowym – roślinny smak tradycji

Kolorowe i pyszne – takie są pulpety warzywne w sosie pomidorowym. To doskonała alternatywa dla mięsnej wersji potrawy, która ma szansę zdobyć serca nie tylko wegetarian. Soczyste kulki z kaszy jaglanej i warzyw korzeniowych, otulone aksamitnym sosem pomidorowym i uzupełnione delikatnymi różyczkami kalafiora, tworzą kompozycję, która zachwyca zarówno smakiem, jak i wyglądem.

Dla kogo?

Planując przejście na dietę wegetariańską, dobrze mieć poczucie, że wcale nie trzeba rezygnować ze swoich ulubionych dań. Klopsiki w wersji roślinnej z powodzeniem zastąpią mięsne klasyki, dostarczając przy tym cennych składników odżywczych. To także **świetna propozycja dla rodzin z dziećmi**, które niechętnie sięgają po warzywa w czystej postaci.

Na jaką okazję?

Zrobiliście zbyt duże zakupy i obawiacie się, że część warzyw niedługo przestanie być apetycznym kąskiem? [Pulpety](#) warzywne w sosie pomidorowym to sprawdzony sposób na opróżnienie spiżarni. Sprawdzą się również jako *danie na rodzinny obiad* czy kolację z przyjaciółmi, którzy docenią Waszą kulinarną kreatywność.

Czy wiesz, że?

Powszechnie uznaje się, że to Królowa Bona wprowadziła na polskie stoły włoszczyznę, którą znajdziecie w przepisie. Wbrew temu przekonaniu okazuje się, że warzywa były znane w Polsce już wcześniej za sprawą kontaktów handlowych. Niemniej jednak to właśnie za jej panowania warzywa zyskały na popularności w polskiej kuchni.

Dla urozmaicenia

Do zrobienia pulpetów z warzywami nadaje się też kasza bulgur. Możesz również eksperymentować z dodatkami, wzbogacając farsz o posiekane zioła, takie jak bazylia czy oregano, które nadadzą potrawie śródziemnomorski charakter.