

Soczyste pulpeciki w sosie pomidorowym

Soczyste pulpeciki w sosie pomidorowym

Delikatne, aromatyczne pulpeciki w gęstym sosie pomidorowym to klasyka, która zawsze zachwyca podniebienia. Nasze pulpeciki są wyjątkowo soczyste dzięki specjalnej mieszance Fix, która nadaje im niepowtarzalny smak i konsystencję. Obsmażone na złocisty kolor, a następnie duszone w sosie z pomidorów i świeżych warzyw, stają się prawdziwą uczką dla zmysłów.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla dzieci, które uwielbiają małe, soczyste kęsy mięsa. Pulpeciki są łatwe do jedzenia nawet dla najmłodszych, a bogaty w warzywa sos dostarcza cennych składników odżywczych. To także świetna propozycja dla zapracowanych rodziców – przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut!

Na jaką okazję?

Sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z makaronem, ryżem lub pieczywem stanowią pełnowartościowy posiłek. To również doskonała propozycja na rodzinne spotkania, gdzie można je przygotować w większej ilości i podać jako danie jednogarnkowe.

Czy wiesz o tym?

Sekret idealnych pulpecików tkwi w odpowiedniej konsystencji masy mięsnej. Fix do pulpetów nie tylko nadaje smak, ale

również zapewnia odpowiednią wilgotność, dzięki czemu klopsiki pozostają soczyste nawet po obsmażeniu. Oregano dodane do sosu pomidorowego wprowadza śródziemnomorski akcent, który doskonale komponuje się z warzywami.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do sosu odrobinę czerwonego wina lub balsamu balsamicznego, aby uzyskać głębszy smak. Możesz też wzbogacić danie o świeże zioła – bazylię lub tymianek. Dla ostrzejszej wersji dodaj szczyptę chili lub papryczki jalapeno. Pulpeciki świetnie smakują również z dodatkiem startego parmezanu posypanego tuż przed podaniem.