

Crock-Potowe pulpety

Takich jeszcze nie próbowałeś

 Czas na High: 4

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg mięsa mielonego
- Mąka do obtoczenia pulpetów
- 2 czerwone cebule
- 1 pomidor
- 1 cebulka dymka
- 1 szklanka sosu sojowego
- 2 łyżki miodu
- 0.5 litra bulionu wołowego



Wykonanie:

Uformuj kulki z mięsa, obtocz w mące i obsmaż je w misie wolnowaru Crock-Pot DuraCearmic.

Dodaj pokrojoną cebulę, pomidora i cebulę dymkę.

Następnie wlej sos sojowy, miód i bulion wołowy

Gotuj na poziomie HIGH przez 4 godziny.

Serwuj z drobno pokrojoną dymką, kolendrą i sokiem z cytryny