

Pulpety w sosie chipotle

Pożywne i smaczne danie meksykańskie

 Czas na High: 3-4

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 6-8

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 kg mielonej wołowiny
- 1/3 szklanki ryżu namoczonego w gorącej wodzie
- 3 jajka ugotowane na twardo pokrojone na ósemki
- 1 bułka namoczona w 1/3 szklanki mleka
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 małej cebuli
- sól i pieprz do smaku
- szczypta kminku
- 1 kg pomidorów
- 4 marynowane papryczki Chipotle, bez pestek
- 1/4 szklanki wody
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 posiekanej małej cebuli
- 1 łyżeczka przyprawy typu vegeta
-



Wykonanie:

W blenderze, na średnich obrotach zmiksuj czosnek, małą cebulę, sól, pieprz i namoczony chleb.

Otrzymaną masę wymieszaj z mielonym mięsem i namoczonym ryżem.

Uformuj niewielkie kulki, w środek każdej włóż kawałek jajka. Zmiksuj pomidory, papryczki chipotle, pieprz, kminek, czosnek, posiekaną cebulę i dolej rozpuszczoną w wodzie przyprawę typu vegeta.

Przygotowany sos dopraw solą do smaku i wlej do naczynia Crock-Pot.

Przykryj i gotuj na LOW przez 6-8 godzin lub 3-4 godziny na HIGH.

Kiedy sos pomidorowy zacznie się gotować, dodaj pulpety i gotuj razem przez resztę czasu.