



Pulpety wieprzowe z ryżem i warzywami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne danie, które idealnie sprawdzi się w formie obiadu dla całej rodziny. Sycący, pełnowartościowy posiłek, który posmakuje każdemu. Łatwy w przygotowaniu i bardzo smaczny.

Przygotowanie

Krok 1

Mięso mielone łączymy z drobno posiekana cebulą i czosnkiem. Przyprawiamy solą i pieprzem. Formujemy kotleciki, które następnie obsmażamy na rozgrzanym na patelni maśle. Ryż gotujemy

Krok 2

Marchewkę obieramy i kroimy w drobną kosteczkę. Dodajemy do pulpetów i całość podlewamy wodą (ok. ½ szklanki). Dusimy pod przykryciem ok. 10 minut. Dodajemy groszek, pokrojonego w kostkę ananasa i ryż, mieszamy całość i dusimy jeszcze 5 minut.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 500 g mielonego mięsa wieprzowego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 łyżki masła
- 2 marchewki
- 1 puszka groszku
- ½ puszki ananasa
- 1 woreczek ryżu