Pulpety z indyka z warzywami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- tarcza
- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Mięso z indyka pokroić w kawałki ok 2 cm, warzywa obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić trzpień i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć naczynie pokrywą tarczy, pokroić por – czas 5 sekund, prędkość 6. Otworzyć pokrywę, przełożyć tarczę na drugą stronę – opcja tarcia. Zamknąć naczynie pokrywą tarczy, zetrzeć marchew, seler i pietruszkę – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki wyjąć warzywa do innego naczynia. W urządzeniu umieścić nóż, włożyć warzywa, wlać oliwę. Zamknąć pokrywę dzbanka. Otworzyć zaślepkę, poddusić warzywa – temperatura 120˚C, czas 8 min, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę. Do warzyw dodać połowę mięsa (200 g) zamknąć pokrywę.

Krok 5 - Posiekać mięso – czas 11 sekund, prędkość 7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia.

Krok 6 - Do naczynia miksującego włożyć drugą część mięsa – 200 g. Zamknąć pokrywę. Posiekać mięso – czas 11 sekund, obroty 7.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do naczynia dołożyć zmiksowane wcześniej mięso z warzywami, wsypać przyprawy, zamknąć pokrywę i wymieszać masę – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną do miski. Z masy uformować 4 owalne/okrągłe pulpety. W pojemniku do gotowania na parze położyć paski papieru do pieczenia szerokości przygotowanych pulpetów, tak, aby para mogła swobodnie krążyć w pojemniku. Mięso ułożyć na papierze do pieczenia, posypać słodką papryką, lekko skropić oliwą z oliwek. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z mięsem, przykryć pokrywą i gotować – temperatura 105˚C, czas 30 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Pulpety wyjąć z pojemnika, podawać jako danie obiadowe z dodatkiem np. sosu koperkowego, grzybowego lub innego, z kaszą lub puree ziemniaczanego i warzywami.