

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Pieczone pulpety z fasoli, pieczarek i suszonych pomidorów](#)

Pieczone pulpety z fasoli, pieczarek i suszonych pomidorów

★★★★★ (44)



20 minut +



5 osób



łatwy

Wartości odżywcze

281 kcal / 1 porcję (221 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

127.08 kcal

6.35%



Białko

5.31 g

10.62%



Węglowod.

15.02 g

5.56%



Tłuszcze

5.56 g

7.94%



Błonnik

3.59 g

14.36%

GDA**6.35 %**

Składniki

- Fasola biała, konserwowa - 400g
- Pieczarki - 300g (15 sztuk)
- Cebula czerwona - 100g (sztuka)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 10g (łyżka stołowa)
- Pomidor suszony w oleju - 120g (6 plasterów)
- Płatki owsiane górskie - 50g (5 łyżek stołowych)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Musztarda - 20g (łyżka stołowa)
- Natka pietruszki siekana - 30g (5 łyżeczek)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Sól biała - 1g (2 szczypty)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Pieczarki oraz cebulę obierz i pokrój w kostkę. Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.

KROK 2: Na rozgrzany na patelni olej wrzuc cebulę i smaż do momentu jej lekkiego zbrązowienia. Następnie dodaj pieczarki i smaż do całkowitego odparowania wody.

KROK 3: Fasolę przełóż na sitko i dokładnie przepłucz z zalewy. Następnie osusz ją na ręczniku papierowym i zblenduj. Ważne, aby nie powstała z niej gładka masa, tylko małe kawałki.

KROK 4: Płatki owsiane zmiksuj na mąkę, część przełóż do głębokiego talerza. W misce połącz fasolę, pieczarki z cebulą, zmiksowane płatki owsiane, pokrojone w kostkę suszone pomidory, oliwę z oliwek, jajko, musztardę, posiekaną natkę pietruszki, sól, pieprz oraz zioła prowansalskie i wszystko dokładnie wymieszaj.

KROK 5: Z tak przygotowanej masy z wilżonymi dłońmi formuj kulki i obtaczaj je kolejno w zmiksowanych płatkach owsianych.

KROK 6: Na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę ułóż pulpety i piecz je przez 20 minut.

Smacznego!



Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

