

## Drobiowe pulpety



**MONIKA192**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka kurczaka</b>	4
<b>szpinaku</b>	7 dag
<b>żółtego sera</b>	kilka łyżeczek
<b>mąki</b>	szklanka
<b>mleko</b>	0,5 szklanki
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>olej</b>	5-6 łyżek
<b>miękkisz z chleba</b>	10 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak ugotować i odcedzić. Udka kurczaka ugotować. Oddzielić mięso od kości. Przekręcić w maszynce do mielenia mięsa: szpinak, miękkisz chleba, kilka łyżeczek startego sera, szczyptę soli i pieprzu i odrobinę mleka. Z otrzymanej masy formować kuleczki średnicy 4-5 cm. Nieco spłaszczyć (jak kotlety). Obtaczać w mące i smażyć na rozgrzanej oliwie na złoty kolor.

Smacznego!!!!