

Jajeczne pulpeciki z mozzarellą



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	6 sztuk
mozzarella małe kulki	6 sztuk
szczypior	5-6 gałązek
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
majonez	1 łyżka
przyprawa do potraw	1 łyżeczka z jajek
sól	1/2 łyżeczki
pieprz	1/2 łyżeczki
mąka pszenna	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotowane jajka studzimy, obieramy, rozgniatamy widelcem. Szczypior siekamy drobno, dodajemy do jajek. Wpijamy jajko, bułkę tartą, majonez oraz wszystkie przyprawy. Wyrabiamy rękoma masę. Bierzymy po troszku masy, rozplaszczamy w dłoni, na środek kładziemy kulkę mini mozzarelli. Sklejamy pulpecika.
2. Na patelni rozgrzewamy olej/smalec. Pulpeciki dokładnie obtaczamy w mące, smażyjemy na rumiano po parę sekund z każdej strony.