

## Krupnik inaczej

### GOSIA311



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	250 dag
<b>kapusta włoska</b>	100 dag
<b>por</b>	100 dag
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	20 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone ( najlepiej drobiowe) wymieszać z jajkiem, bułką tartą oraz drobno posiekaną cebulą-wszystkie składniki wymieszać doprawić do smaku solą i pieprzem. Z powstałej masy uformować małe pulpeciki.

Kapustę pokroić w dość grubą kostkę, pora pokroić w krążki.

Pulpety wrzucać do wrzącej wody (1 litr) i gotować ok 15 min. następnie dodać pora i kapustę. Razem gotować jeszcze ok 15 min.

Krupnik z torebki rozprowadzić w szkalnce zimnej wody,nastęnie wlać do pozostałych składników doprawić do smaku i gotować ok 5 min.