

## Pulpeciki z koperkiem



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>włoszczyzna</b>	1 porcja
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>bułka</b>	1 mała
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	4 sztuki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 sztuka
<b>przyprawa do potraw</b>	2 łyżeczki
<b>indyk</b>	30 dag
<b>Koperek suszony Prymat</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, jajko, umoczoną w mleku i odcisniętą bułkę z dodatkiem 1 łyżeczki przyprawy KUCHARZEK oraz koperku wyrobić na gładką masę. Z masy zrobić niewielkie kulki i obtoczyć w mące. Z włoszczyzny i reszty przyprawy KUCHARZEK ugotować wywar, następnie przecedzić i na wolnym ogniu gotować (przez 15 min) pulpety. Pulpety można podawać z ryżem lub ziemniakami i pikantnym sosem