

Pulpeciki z ziemniakami zapiekane w sosie serowym



MARYSIAB



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 gram
ziemniaki	500 gram
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	do smaku
jajko	1 sztuka
śmietanka 36%	200 ml
bulion	200 ml
serek topiony	200 gram
sól i pieprz	do smaku
szczypiorek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso wkładamy do miski, doprawiamy do smaku przyprawą sola i pieprzem. Dodajemy jajko dokładnie wyrabiamy masę.
- KROK 4 następnie formujemy małe pulpeciki. układamy je w naczyniu żaroodpornym. A następnie obsmażamy na złoty kolor.
- KROK 5 W między czasie obieramy ziemniaki. W naczyniu ściśle układamy pulpeciki i ziemniaki.
- KROK 6 Przygotowujemy sos . Do gotującego bulionu dodajemy serek topiony i mieszamy aż się całkowicie rozpuści. następnie dodajemy śmietankę doprawiamy do smaku sola i pieprzem. dodajemy pokrojony drobno szczypiorek . Doprowadzamy do wrzenia i zdejmujemy z ognia.
- KROK 7 Sosem zalewamy ziemniaki i pulpety . Pieczemy ok 90 minut w 180 stopniach.

KROK 8 Podajemy z sałatką lub same posypane obficie szczypiorkiem.