

Pulpety nadziewane pieczarkami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	300 g
ząbki czosnku	3
pieczarki	kilka sztuk
bułka tarta	
jajko	
sól morska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso płuczemy ,osuszamy ręcznikiem papierowym i mielimy (najmniejsze oczka).

W misce wyrabiamy je z jajkiem ,przeciśniętym przez praskę czosnkiem i bułką tartą. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Pieczarki oczyszczamy. Zawijamy je w warstwę zmielonego mięsa.

Formujemy kulki. Przekładamy do naczynia żaroodpornego i zapiekamy 40 min w 180°C. Podajemy z ulubionym sosem.