

pulpety orkiszowe

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

płatki orkiszowe	90 gram
woda	1 i 1/2 szklanki
masło	20 gram
cebula biała	1 szt.
natka pietruszki	
jajko	1 szt.
mąka sojowa	2 łyżki
tłuszcz do formy	
żółty ser	50 gram
marchewka	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z masłem, wsypać płatki orkiszowe i pozostawić, aż masa zgęstnieje i będzie się oddzielać od naczynia.

Podsmażyć posiekane cebulę i natkę pietruszki, dodać do płatków i przestudzić. Później dodać mąkę sojową i jajko, wymieszać i formować z masy małe pulpeciki. Piec w piekarniku na posmarowanej tłuszczem blasze.

Tuż przed końcem pieczenia posypać pulpety tartym serem i marchewką, jeszcze przez chwilę zapiekać.