

## Pulpety z wątróbki

**MINI392**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wątróbka</b>	25 dkg
<b>cebula</b>	1 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	4-5 łyzek
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać i posiekać cebulę, wątróbkę pokroić w kosteczki i podsmażyć na tłuszczu, dodać cebulę i razem smażyć. Wystudzić, zemleć w maszynce, połączyć z jajkiem i bułką tartą. Doprawić do smaku. Formować małe kulki i wkładać do wrzącej osolonej wody. Gotować ok 10 minut.