

zapiekanka z pulpetami



MIROŚŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1/2 kg.
pieczarki	1/4 kg.
cebula	2 szt.
bułka czerstwa	1 szt.
jajko	
pomidorki cherry	8 szt.
ziemniaki	4-3 szt.
Szczypiorek cienki	1 pęczek
sól i pieprz	
bułka tarta pikantna	
sos	
śmietana 12%	1,5 szkl.
jajko	2 szt.
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować sos:Wbić jajka do miski i rozkłócić wlać śmietanę oraz paprykę i kucharka do smaku całość wymieszać i odstawić.Bułkę namoczyć w wodzie i odcisnąć,dodać do mielonego mięsa,wbić jajko,dodać sól i pieprz wymieszać dokładnie masę.Z powstałej masy formować niewielkie pulpeciki obtaczać je w bułce tartej i smażyć na złoty kolor z obu stron.Ziemniaki obrać,każdy przekroić na połowę i ugotować w osolonej wodzie ok.10min.Umyte i oczyszczone pieczarki pokroić w plasterki i podsmażyć je na rozgrzanej oliwie z cebulą pokrojoną w piórka.W wysmarowanym naczyniu żaroodpornym układać na zmianę pulpety i ziemniaki,na to wyłożyć pieczarki z cebulą i polać przygotowanym sosem.Na wierzchu układać umyte i pokrojone na ćwiartki pomidory i posypać szczypiorkiem.Zapiec w piekarniku w temp.200st.ok.30min.

