# SEZAMOWE PULPECIKI

**JADWIGA18**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mięso mielone wołowe** | 0,5 kg |
| **sos sojowy** | 2 łyżki |
| **mąka ziemniaczana** | 2 łyżeczki |
| **oliwa** | 1 łyżeczka |
| **ziarna sezamu** | 4 łyżki |
| **majonez** | 2 łyżki |
| **cukier puder** | 2 łyzki |
| **olej** | 1 szklanka |
| **czosnek** | 2 zabki |
| **jajko** | 1 do panierki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek i jedną cebule sielamy drobno i mieszamy razem.
Sos sojowy mieszamy z mąką , oliwa i z 1/2 łyżeczką soli. Jajko i przyprawy oraz cebulę posiekaną z czosnkiem dodajemy do mięsa i mieszamy.
Brzoskwinie kroimy w paseczki. Druga cebule siekamy drobniutko. Do majonezu dodajemy łyżkę soku z cytryny, łyżkę wody, cukier puder i łyżeczkę chilli i mieszamy. Do sosu dodajemy cebulę i brzoskwinie.
Z masy mięsnej formujemy pulpeciki i obtaczamy je w sezamie.
Smażymy na oliwie. Podajemy polane sosem brzoskwiniowym