

## Pulpety koperkowe



### KANU83



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso drobiowe</b>	1/2 kg
<b>bułka czerstwa</b>	1 szt
<b>jajko</b>	1-2 szt
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>masło</b>	1/3 kostki
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	kilka łyżek
<b>bulion warzywny</b>	1 l

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i namoczoną bułkę mielimy- dodajemy jajko, przyprawy, garść posiekanego koperku i wszystko dobrze mieszamy- gdy masa jest za mało zwarta dodajemy bułki tartej i znów mieszamy. Bulion doprowadzamy do wrzenia- dodajemy posiekany koperek- gotujemy chwilę. W rondlu z masła i mąki robimy zasmażkę- zagęszczamy nią bulion. Przyprawiamy do smaku i doprowadzamy do wrzenia. Z mięsa formujemy pulpeciki i wrzucamy do sosu- gotujemy do miękkości na małym ogniu.