

Gotowane pulpeciki



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone z szynki	0,5 kg
koperek	
mąka	
jajko	1 szt
sól, pieprz	
przyprawa uniwersalna	
por, seler	
marchew	
bułka	1 namoczona w wodzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bułkę wcześniej namaczamy w wodzie, odcisniętą i rozdrobnioną bułkę mieszamy z mięsem, dodajemy jajko i przyprawy. Przygotowujemy wywar na kostce rosołowej i gdy się zagotuje to wkładamy uformowane i otoczone w mące pulpeciki. Gdy wypłyną do góry dodajemy śmietanę i mąkę zmieszaną z zimną wodą. Na koniec posypujemy natką koperku.