

Drobiowe pulpety



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	4
szpinaku	7 dag
żółtego sera	kilka łyżeczek
mąki	szklanka
mleko	0,5 szklanki
sól, pieprz	do smaku
olej	5-6 łyżek
mięksisz z chleba	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak ugotować i odcedzić. Udka kurczaka ugotować. Oddzielić mięso od kości. Przekręcić w maszynce do mielenia mięsa: szpinak, mięksisz chleba, kilka łyżeczek startego sera, szczyptę soli i pieprzu i odrobinę mleka. Z otrzymanej masy formować kuleczki średnicy 4-5 cm. Nieco spłaszczyć (jak kotlety). Obtaczać w mące i smażyć na rozgrzanej oliwie na złocisty kolor.

Smacznego!!!!