

## szybkie pulpety



### MIRKA-LUDOMILA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>mielone</b>                      | 0,5 kg   |
| <b>cebula</b>                       | 1        |
| <b>jajko</b>                        | 1        |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> |          |
| <b>sól</b>                          |          |
| <b>pieprz</b>                       |          |
| <b>majeranek</b>                    |          |
| <b>sos grzybowy</b>                 | 1 paczka |
| <b>woda</b>                         |          |
| <b>olej do smażenia</b>             |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyrobić z cebulą pokrojoną w kostkę, jajkiem, bułką tartą i przyprawami. Uformować kulki i podsmażyć na oleju. Sos rozrobić z wodą, wlać do garnka, wrzucić klopsy i gotować ok 10-15minut mieszając.