

pulpeciki jezyki



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieso drobiowe i wieprzowe	500 gram
marchewka	1 sztuka
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	do smaku
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1.2 szklanki
Kostki rosółowe Kucharek	2 kostki
mąka	2-3 łyżki
śmietana	do zabielenia
ryż	1 (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso mielone łączymy z ugotowanym ryżem i starta na grubych oczkach marchewka. Wbijamy jajka i wsypujemy tarta bulke. Doprawiamy do smaku przyprawa do miesa i ewentualnie sola. Wyrabiamy mase. Rekoma maczanymi w wodzie formujemy kulki. W rondlu zagotowujemy wode z kostkami rosolowymi i kolejno wkładamy kulki miesne. Obgotowujemy. Na patelni zasmazamy na łyżce masła make i powoli dolewamy bulionz gotowania pulpecikow. Ciagle mieszamy aby nie powstały grudki. w powstały sosik wkladamy pulpeciki i chwilkę dusimy. Na koniec wlewamy smietane. Podajemy na gorace z surowka.