

## Pulpety z płuc cielęcych



### MARIUSZ18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>płuco cielęce</b>	1
<b>cebula</b>	2
<b>masło</b>	10
<b>śmietana</b>	220 ml
<b>jaja</b>	3

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęce płuco ugotować, drobno posiekać i podsmażyć w maśle, zmieszać z pieczoną cebulką, bułką tartą, 2-3 jajami i odrobiną śmietany. Posolić, doprawić do smaku i robić z niej pulpeciki i gotować na bulionie.