

Pulpeciki z koperkiem



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 porcja
jajko	1 sztuka
bułka	1 mała
mleko	1/2 szklanki
mąka pszenna	2 łyżki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
przyprawa do potraw	2 łyżeczki
indyk	30 dag
Koperek suszony Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, jajko, umoczoną w mleku i odciśniętą bułkę z dodatkiem 1 łyżeczki przyprawy KUCHAREK oraz koperku wyrobić na gładką masę. Z masy zrobić niewielkie kulki i obtoczyć w mące. Z włoszczyzny i reszty przyprawy KUCHAREK ugotować wywar, następnie przecedzić i na wolnym ogniu gotować (przez 15 min) pulpety. Pulpety można podawać z ryżem lub ziemniakami i pikantnym sosem