

pulpeciki



VIKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Bułka tarta klasyczna Prymat	5g
natka pietruszki	
cielęcina	70g chuda
jajko	0,5 szt.
masło	6g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso umyj i ugotuj, przepuść przez maszynkę. Masło utrzyj z jajkiem, dodaj mięso, posiekaną natkę pietruszki, bułkę i wymieszaj. Uformuj pulpeciki i włóż je do wrzącego rosołu. Gotuj pod przykryciem około 10 min