

ogniste pulpety



GOSIASZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	300 gram
jaja	1 sztuka
marchew	1 sztuka
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	do smaku
przyprawa do potraw	do smaku
mozarella	10 małych kulek
pomidorki koktajlowe	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa mielonego dodajemy jajko i przyprawy. Na dużych oczkach ścieramy marchew i dodajemy do mięsa. Następnie składniki mieszamy i formujemy w kuleczki (na pulpety), wrzucamy na wodę i gotujemy ok 15 minut.

Dodatkowo można zapiec pulpety w piekarniku z pomidorkami i kulkami mozarelli. Jak na zdjęciu. Zapiekamy w temp 200 stopni ok 20 minut.