

Mini pulpeciki



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	30 dag
sól i pieprz	do smaku
pietruszką zieloną	
dymka ze szczypiorem	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
mąka	
jajko	
koncentrat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyrabiamy z jajkiem, solą, pieprzem, posiekaną pietruszką, posiekaną dymką i szczypiorkiem i z odrobiną bułki tartej. Z masy formujemy małe pulpeciki. Każdy obtaczamy w mące. Gotujemy w wodzie z przyprawami i kostką rosołową. Gdy będą miękkie dodajemy koncentrat. Chwilę gotujemy.