

Drobiowe pulpety ze śliwkami



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	1 woreczek
pietruszka	1 szt.
cebula	1 szt.
jajko	1 szt.
mąka żytnia	1 szkl.
suszone śliwki	1 woreczek
sól, pieprz	
marchew	1 szt.
indyk	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować zgodnie z przepisem, podanym na opakowaniu. Mięso zmielić, dodać marchewkę, pietruszkę i cebulę startą na tarce. Przyprawić do smaku. Wbić jajko i dodać mąkę i formować kuleczki, wkładając do środka śliwkę. Otoczyć w mące, gotować we wrzątku z kostką rosółową ok. 20 min. Podawać z ryżem i surówkami.