

## ogórkowe pulpety



**IZABELA/BELLA81**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>ogórek kiszony</b>               | 3 małe szt. |
| <b>mięso mielone</b>                | 30 dag      |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> |             |
| <b>cebula</b>                       | 1 szt.      |
| <b>jajko</b>                        | 1 szt.      |
| <b>sól</b>                          |             |
| <b>pieprz</b>                       |             |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ogórki zetrzeć na tarce o dużych oczkach o odsączyć z nadmiaru soku.
- KROK 2 Mięso wyrobić ze startą na tarce cebulą, solą, pieprzem i bułką tartą.
- KROK 3 Dodać ogórki i dobrze wyrobić.
- KROK 4 Urobić kulki/klopsy.
- KROK 5 Gotować na parze ok 20-30 minut.
- KROK 6 gotowe :)
- KROK 7 Bardzo dobrze smakują z sosem koperkowym i ziemniakami :)