

Indyczne paczuszki



LITTLECOOKERY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion warzywny	1/2 szklanki
mleko	1 szklanka
mięso mielone z indyka	300 g
kapusta włoska	4 liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste umyc, włożyć do wrzątku na 5 minut, wyjąć i osuszyć. Do mięsa dodać namoczona w mleku, odcisniętą bytkę, jajko i sól. Wymieszać. Na każdy liść nałożyć ćwierć mięsa i zwaijac w kwadratowe paczki, związać wykałaczką. Włożyć do rondelka polać bulionem i dusic 20 min. Smacznego