

Pulpeciki ziołowe z pieczarkami

**AGNIESZKA_B****CZAS
PRZYGOTOWANIA**
15 MIN**ILOŚĆ
PORCJI**
5+

SKŁADNIKI

wołowiny zrazowej	20 dag
cebuli czerwonej	1 szt.
czosnku	2 ząbki
majeranku	2 łyżeczki
jajek	2 szt.
kaszy manny	2 łyżki
pieczarek	8 szt.
oregano	1 łyżeczka
olej	do smażenia
Rama Cremefine do gotowania	2 łyżki
lubczyk	1/2 łyżeczki
filet z indyka	30 dag
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić, umyć, osuszyć i przemielić przez maszynkę. Pieczarki opłukać i 6 gotować przez 10 minut. Ostudzić i pokroić w plastry. W misce wymieszać zmielone mięso, obraną i pokrojoną w drobną kostkę cebulę, czosnek przeciśnięty przez praskę, jajka, kaszę manną, pieczarki i wszystkie zioła. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać dokładnie składniki. W garnku zagotować 1/2 szklanki wody i włożyć pokrojone pozostałe pieczarki. Dodać sól, pieprz i dusić do miękkości. Z masy mięsnej formułować małe kulki i lekko podsmażyć na oleju. Przełożyć do sosu pieczarkowego i całość dusić około 30 minut. Sos Ramą Cremefine do gotowania.

