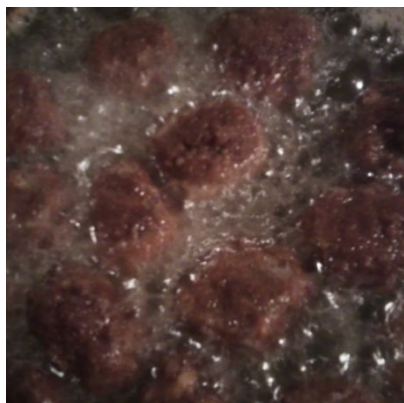


Pulpety do flaczków



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątrobbą cielęcą lub wieprzową	25 dkg
łój lub szpik wołowy	2 łyżki
jajko	1 sztuka
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątrobę posiekać na miazgę z dodatkiem 2 łyżek łożu wołowego lub szpiku wołowego. Do masy dodać 1 surowe jajko i tyle bułki tartej, by zyskać odpowiednio gęstą do formowania pulpetów konsystencję. Masę posolić i popieprzyć, dodać drobno posiekaną 1 łyżkę natki pietruszki. Formować pulpety wielkości orzecha włoskiego i gotować razem z flaczkami ok. 30 minut.