

Zapiekane pulpety



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
zębki czosnku	2 sztuki
śmietana 18 proc	3/4 szklanki
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki
mąka	2 łyżeczki
posiekane listki tymianku	
parmezan starty	3 łyżki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
szynka wieprzowa	40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso skrócić przez maszynkę, na małym sicie.
- KROK 2 Dodać do mięsa, starty na tarce czosnek, cebulę, jajko, sól, pół łyżeczki papryki, mąkę i musztardę, wymieszać.
- KROK 3 Mokrymi rękoma formować małe pulpety. W garnku zagotować wodę z dodatkiem . Wrzucać po jednym pulpecie. Gotować 15 minut.

KROK 4

Śmietanę wymieszać z jajkami, tymiankiem, papryką, doprawić solą i pieprzem.

KROK 5

Wyjąć łyżką cedzakową. Ułożyć w wysmarowanym, naczyniu do zapiekania.
Pulpety zalać, mieszanką . Posypać serem z tarta bułką, na wierzchu ułożyć wiórki masła. Piec w temperaturze 180 stopni około 20 minut. SMACZNEGO!!!!