

Pulpeciki mięsne



ANKA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	1/2 kg
jajko	1 szt
kajzerka	1 szt
woda zimna	1 szklanka
sól i pieprz	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
gorąca woda	ok 1 szklanka
cebula	1 szt
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić wraz z cebulą i namoczoną w zimnej wodzie kajzerką, dodać jajko, dobrze wyrobić i przyprawić do smaku. Z masy mięsnej wykonać małe pulpeciki. Pulpeciki kłaść na rozgrzany tłuszcz i przysmażyć na rumiano, po czym podać wrzątkiem i dusić jeszcze ok pół godziny pod przykryciem.