

## Ogórkowa z pulpecikami



**EWA109**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mielonej wieprzowiny</b>	40 dag
<b>ogórków kiszonych</b>	0,5 kg
<b>litr rosółu warzywnego Kucharek</b>	1
<b>kubka śmietany 18%</b>	1/2
<b>cebule</b>	2
<b>łyżki posiekanej natki pietruszki</b>	2
<b>łyżki oliwy</b>	2
<b>szczypta tymianku, sól i pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kiszone drobno pokroić, cebule posiekać. Ogórki i połowę cebuli zmiksować, wymieszać z rosółem, gotować 10 min. Doprawić śmietaną, solą i pieprzem. Mięso wymieszać z pozostałą cebulą i natką, przyprawić solą, pieprzem i tymiankiem. Z masy mięsnej uformować 16 małych kulek i usmażyć na oliwie.