Pulpety



KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone drobiowe	1 kg
mięso mielone wieprzowe	1/2 kg
cebula	1
jajko	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
przecier pomidorowy	3/4 słoiczka
kostka rosołowa	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki połączyć, wyrobic mięsną masę i formować małe okrągłe pulpety, mozna delikatnie obtoczyc w mące i smażyc na oleju.
Ułożyć w szerokim, niskim garnku, zalać wodą ok 2 cm powyżej ułożonej warstwy. Gotować 20 min z kostką rosołową następnie dodać przecier i wciąż gotowac ok 15 min.