

PULPETY MIĘSNE



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
bułka czerstwa	1
mięso wieprzowe gotowane	30 dag.
jajko	2
mąka do obtoczenia pulpetów	
Majeranek suszony Prymat	do smaku
sól	
natka pietruszki	
Bułka tarta klasyczna Prymat	ok. 2 dag.
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić, zeszklić na tłuszczu na złoty kolor. Zmilić: mięso, cebulę, namoczoną bułkę. Dodać jajka, tartą bułkę, majeranek, sól, pieprz, natkę pietruszki, starannie utrzeć. Pulpety wyrabiać w mące. Ugotować w osolonej wodzie. Podawać z dowolnym sosem bądź zupą. Smacznego !!!