

Pulpeciki



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa mielonego	0,5 kg
zielonego groszku	20 dag
karczochy	4
cebule	4 średnie
pomidory	4
czosnku	3 ząbki
soli i pieprzu	szczypta
pietruszki	natke

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pietruszkę, czosnek, karczochy i pomidory drobno pokroić. Wymieszać mięso, jajka i pietruszkę ze szczyptą soli i pieprzu. Uformować pulpeciki. Czosnek lekko rozsmalcować na patelni. Groszek i karczochy wymieszać i smażyć przez 5 min. Dodać pomidory. Zalać szklanką wody. Kiedy sos się zagęści, dodać pulpeciki i cebulę. Jeżeli sos jest zbyt gęsty, należy stopniowo dodawać niewielkie ilości wody. Gotować na umiarkowanym ogniu przez 10 min. Podawać na gorąco.

Smacznego!!