

Delikatne pulpeciki



Autor: **Kobieta_i_zycie**
Przepisów: **1313** Ocena: **11047**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 50 dag mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- jajko
- 2 duże gałązki świeżego lubczyku
- 2 ugotowane marchwie ugotowana pietruszka
- 3-4 łyżki bułki tartej
- 3/4 opak. ziołowego serka topionego (7 5 dag)
- 3 łyżki majeranku
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki pieprzu ziołowego
- 1/2 łyżeczki soli
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 50 min • Porcja 140 kcal • Przepis na 4-6 porcji
- 2 Do mięsa dodaję jajko, zmieloną lub zmiksowaną pietruszkę, drobno pokrojone marchwie, posiekaną gałązkę lubczyku (tylko liście), bułkę tartą. Całość dokładnie wyrabiam i formuję małe kulki.
- 3 Zagotowuję wodę z solą. Na wrzącą ostrożnie wkładam pulpeciki i gotuję ok. 20 min. Wyjmuję je, a na wywarze robię sos.
- 4 Do gotującego się wywaru wrzucam serek, mieszam, aż się rozpuści, dodaję przyprawy oraz pozostałe posiekane liście lubczyku i natkę pietruszki. Mąkę ziemniaczaną łączę z małą ilością zimnej wody i, mieszając, zagęszczam tym sos. Pulpeciki wkładam do sosu i gotuję 5 minut.

Źródło: Kobieta i życie

Twoje notatki do przepisu: