

# Pulpeciki w occie

Autor: **monifika**Przepisów: **1** Ocena: **39**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 szklanka octu

## Sposób przygotowania:

- 1 Do 1/2 kilograma mięsa mielonego dodajemy 1 jajko, 1 średnią startowaną cebulę na drobnej tarce, pieprz, bułkę tartą i zamiast soli magi do zup (tak że 2 - 4 łyżki stołowe). Lepimy małe pulpeciki obtaczamy w bułce i smażyjemy. Pakujemy do słoiczek (na dno i na wierzch każdego słoiczka wkroić troszkę cebuli w grubą kostkę i zalać gorącą zalewą octową: 1 szklanka octu : 5 szklanek wody, łyżka stołowa soli, 4 łyżki cukru. Pasteryzować ok 10 minut.

## Twoje notatki do przepisu: