

Pulpety z pietruszką



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **185** Ocena: **2544**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 0,5kg mięsa mielonego
- 2 dymki
- 2 jajka
- bułka namoczona w mleku
- majeranek
- pieprz
- sól
- bułka tarta
- większy pęczek natki pietruszki
- Zioła prowansalskie
- 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso wkładamy do miski, dodajemy przyprawy, wbijamy jajka dodajemy bułkę namoczoną w mleku.
Siekamy drobno dymki i natkę pietruszki dodajemy do mięsa.
Wszystko dokładnie mieszamy i formujemy pulpety.



- 2 Na rozgrzanej patelni z niewielką ilością oleju obsmarzamy na rumiano.



- 3 Następnie przekładamy do garnka ciasno układając. Zalewamy wodą aż do zanurzenia całości. Dusimy na wolnym ogniu dodając majeranek pieprz i sól do smaku. Na koniec zaprawiamy niewielką ilością mąki ziemniaczanej aż do uzyskania gęstego sosu. Podajemy z ziemniakami bądź kaszą zależne od upodobań. SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: