

# Szwedzkie pulpeciki pieczone



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2442 Ocena: 16366



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Mięso mielone wieprzowe 30 dag
- sok jabłkowy 150 ml
- Jabłko 1 szt.
- korniszony 1/2 słoiczka
- Jajo kurze 1 szt.
- bułka czerstwa 1 szt
- sól i pieprz do smaku
- wódka 20 ml
- Rukola posiekana 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Bułkę namoczyć w soku jabłkowym, odcisnąć i wymieszać z mielonym mięsem. Korniszony i jabłko drobno posiekać, dodać do mięsa razem z jajkiem, wódką, rukolą i przyprawami do smaku. Następnie dokładnie wymieszać masę, formować pulpeciki i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika 220 stopni i piec przez 25 minut na rumiano.

## Twoje notatki do przepisu: