

Ziolowe pulpety

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



zdrowe i dobre

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- mielona wieprzowina - 25 dag
- mielona wołowina - 25 dag
- cebula - 1 szt.
- jajka - 2 szt.
- majeranek i rozmaryn - 3 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- masło - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę zeszklić na maśle razem z ziołami, solą i pieprzem. Dodać mięsa, wbić jajka i wyrobić masę. Formować pulpeciki, wrzucić na osolony wrzątek i zagotować. Podawać z ryżem i sosem pomidorowym.

Jak podawać?

z ryżem i sosem pomidorowym