



przepisy.pl

Diabelskie pulpeciki – przepis dla dzieci



Składniki:

- mielone mięso drobiowe - 0.5 kilogramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- ser żółty - 4 plastry
- czerwona papryka - 1 sztuka
- woda - 2 łyżki

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj aromatyczną pastę rozpuszczając kostkę Knorr w niewielkiej ilości wody. Dodaj ją do mięsa mielonego.
2. Następnie dodaj jajko i wyrób masę. Uformuj małe, okrągłe pulpeciki. Obtocz je w bułce tartej i smaż aż będą rumiane i gotowe. Usmażone pulpeciki wyłóż na papierowe ręczniki aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.
3. Plasterki sera pokrój w trójkąty. Na każdym pulpeciku połóż po trójkąciku serowym.
4. Przekrój paprykę na pół. Jedną połówkę pokrój w cienkie paseczki długości ok. 2-3 cm, drugą połówkę pokrój w trójkąciki.
5. Trójkąty papryki wetnij w mięsne kulki jako różki a paseczki połóż na serze.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl