



# Pulpeciki mięsne

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso wołowe mielone - 300 gramów
- mięso mielone wieprzowe - 300 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- kiszone ogórki - 100 gramów
- jaja kurze - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- mąka - 100 gramów
- kajzerka - 4 sztuki
- pęczek posiekanej natki pietruszki - 1 sztuka
- olej roślinny - 100 mililitrów
- woda - 1 litr
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr**

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

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój w kostkę kiszone ogórki, paprykę oraz cebulę. Podsmaż je, zetrzyj czosnek i dodaj go do warzyw. Następnie warzywa przestudź i dodaj do mięsa mielonego.
2. Kajzerki namocz w wodzie i odciśnij. Dodaj je do mięsa, wraz z przyprawami i jajkami, i dobrze wymieszaj
3. Z przygotowanego farszu formuj okrągłe kulki, obtocz je w mące i podsmaż w garnku.
4. Całość zalej około litrem wody i dodaj dwie Kostki do mięs pieczeniowe Knorr. Duś około 30 minut pod przykryciem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)