



przepisy.pl

Pulpeciki smażone w cieście

 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 200 mililitrów
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- wołowina - 50 dekagramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- masło - 1 łyżeczka
- wieprzowina - 50 dekagramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięsa ugotuj w wodzie z Bulionetką Bulion wołowy Knorr. Po wyjęciu pokrój je i zmiel.
2. Cebulę posiekaj i zeszklij. Dodaj do mięsa wraz z bułką tartą i trzema jajkami. Dopraw solą i pieprzem i wymieszaj.
3. Pozostałe jajka zmiksuj z mąką.
4. Z mięsnej masy lep pulpety, obtaczaj je w cieście i smaż na głębokim oleju na jasnobrązowy kolor.

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