



Pulpety z serem

przepisy.pl



Składniki:

- mielone mięso z indyka - 40 dekagramów
- bulion warzywny - 1 litr
- strąk czerwonej papryki - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- żółty ser - 20 dekagramów
- sól - 1 łyżeczka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Paprykę pokrój w drobną kostkę , natkę posiekaj , ser pokrój w kostkę . Mielonego indyka wyrób z natką i papryką , przypraw . Z porcji masy mięsnej uformuj placek , na środku ułóż kostkę sera , uformuj kulę .
2. Bulion zagotuj . Włóż mięsne kulki , zamieszaj , by się nie przykleiły . Gotuj około 10 minut . Podawaj z ryżem .

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