



przepisy.pl

Pulpety z wątróbki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wątróbka wieprzowa - 200 unit
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 unit
- tarta bułka - 8 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- masło - 5 dekagramów
- natka pietruszki - 2 łyżeczki
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć wątróbkę, zmiel ją w maszynce, dodaj jajko, tartą bułkę, przyprawę Delikat Knorr, pieprz, stopione masło oraz posiekaną natkę pietruszki.
2. Starannie wymieszaj. Jeśli masa będzie zbyt rzadka dodaj tartą bułkę.
3. Zwilżając wodą dłonie, formuj małe kuleczki. Gotuj wrzucając na wrząca wodę. Wyjmuj po kilku minutach łyżką cedzakową.

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