

Pulpety wieprzowe

Tradycyjne danie

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- mięso mielone wieprzowe, 0,5 kg
- szczypiorek, ½ pęczka
- jajko, 1 szt
- cebula dymka, 1 szt
- pomidor, 2 szt
- oliwa, 2 łyżki
- czosnek, 2 ząbki
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku.
-



Wykonanie:

W misce umieść mięso, jajko, posiekany szczypiorek, szczyptę soli i pieprzu. Całość wymieszaj ręką, uformuj równe kulki i przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot. Obraną cebulę pokrój w pióra, pomidora w kostkę, czosnek w plastry. Warzywa dodaj do pulpetów, polej oliwą i zamknij pokrywę. Gotuj na poziomie high przez 1 godzinę i 30 min.

Złote myśli

- przed podaniem zblenduj sos.
- mięso wieprzowe możesz zastąpić drobiowym lub wołowym.

przepis Darka Kuźniaka