

PRACOWNIA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Pulpeciki



(01)



Witajcie!

Na dzisiejszych zajęciach chciałabym zaprezentować Wam przepis na domowe pulpety. Są bardzo delikatne i soczyste, błyskawiczne w przygotowaniu i idealne na obiad dla całej rodziny. Za każdym razem możemy podać je inaczej, z innymi dodatkami i w ten sposób możemy urozmaicić sobie każdy posiłek. Pamiętajcie, że samodzielnie przygotowując proste posiłki, uczymy się samodzielności i rozwijamy nasze zdolności manualne. Zapraszam do zajęć w naszej pracowni!

Składniki:



Mięso mielone
1kg

Wieprzowe, wieprzowo -
wołowe, cielęcina lub z
indyka



Jajko
1 szt.



Przyprawy

Sól, pieprz, słodka papryka
i inne nasze ulubione
przyprawy lub zioła

Składniki c.d.



*Natka pietruszki
pół pęczka*



*Drobna kaszka
4 łyżki*



*Cebula
1 szt*



Krok 1

CEBULĘ KROIMY W DROBNĄ
KOSTECZKĘ



Krok 2

PODSMAŻAMY CEBULĘ NA MAŚLE



Krok 3

SIEKAMY NATKĘ PIETRUSZKI



Krok 5

W DUŻEJ MISCE MIESZAMY MIĘSO,
PODSMAŻONĄ CEBULĘ, JAJKO,
POSIEKANĄ NATKĘ, KASZKĘ I
PRZYPRAWY.



Krok 7

WYMIESZANĄ MASE ODSTAWIAMY NA
OK. 15 MIN



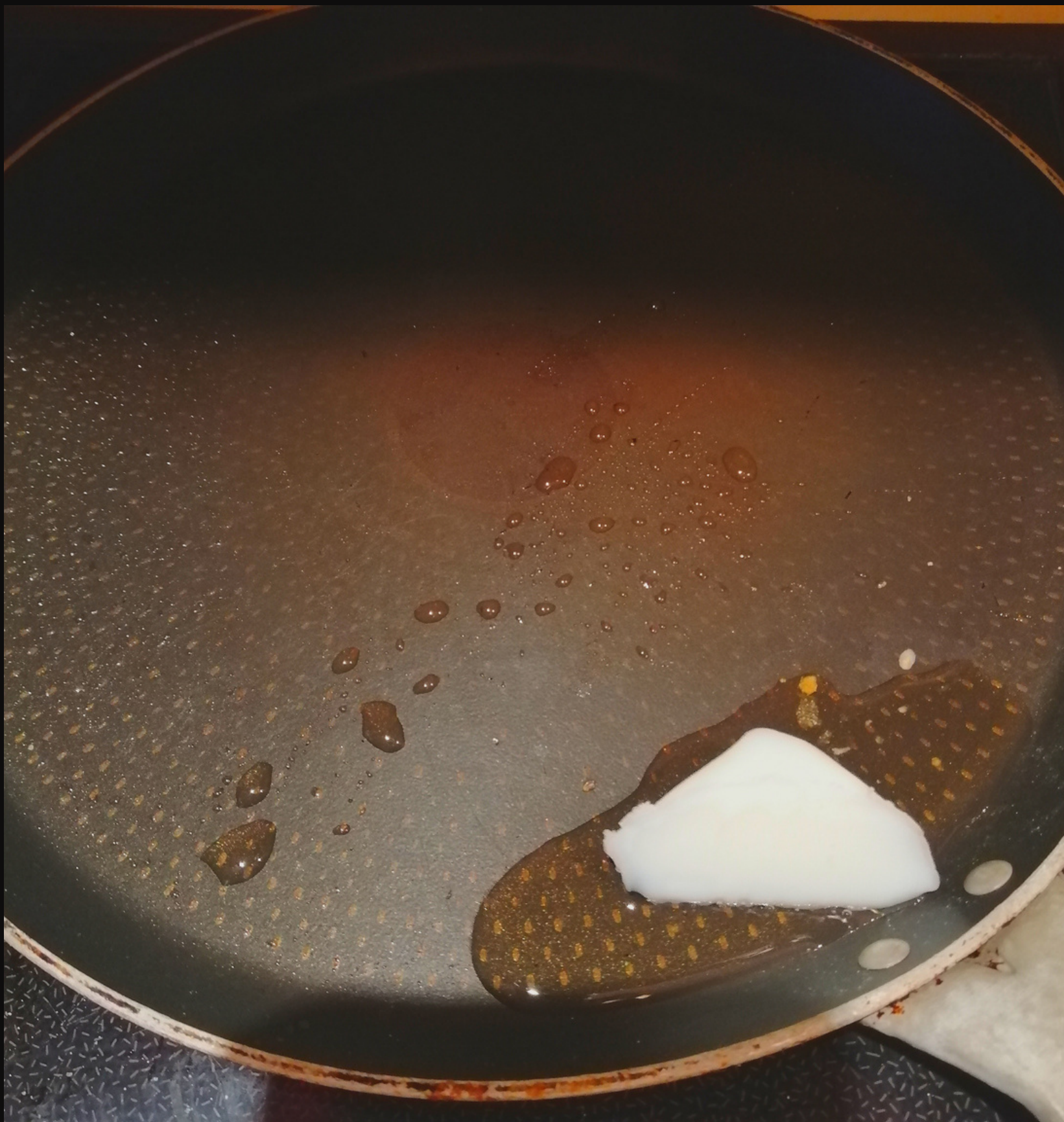
Krok 8

Z MASY FORMUJEMY KULKI
WIELKOŚCI ORZECHÓW WŁOSKICH



Krok 9

PULPETY POSYPUJEMY I OBTACZAMY
W MAŁCE



Krok 10

NA PATELNI ROZGRZEWAMY TŁUSZCZ
DO SMAŻENIA



Krok 11

PULPECIKI SMAŻYMY Z KAŻDEJ
STRONY NA ZŁOTOBRAZOWY KOLOR



Gotowe pulpeciki
podajemy z
ziemniakami lub
kaszą i ulubioną
surówką.
Owocnej pracy:)