

Pulpeciki z pesto



Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- jajko - 1 szt.
- szalotka - 1 szt.
- wołowa - 300 g
- bułka tarta - 1 łyżka
- sól
- oliwa z oliwek
- masło - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Sposób przygotowania: Zmieszaj mięso z cebulką, pesto, jajkiem i bułką tartą. Dopraw solą i pieprzem. Uformuj pulpeciki wielkości orzecha włoskiego. Usmaż pulpeciki na patelni na oliwie z oliwek z masłem, przewracając je aby zarumieniły się z wszystkich stron. Odsącz nadmiar tłuszczu na papierze kuchennym przed podaniem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!