





Pulpety z indyka

Tradycyjne danie

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- mięso z indyka, 0,5 kg
- jajko, 2 szt
- ser żółty, 2 łyżki
- koperek, ½ pęczka
- śmietana 18%, 2 łyżki
- woda, 0,5 l
-



Wykonanie:

Mielone mięso połącz z jajkami i tartym żółtym serem. Składniki mieszaj ręką, następnie uformuj równe kulki. Na spodzie miski Crock-Pota rozłóż gałązki koperku, pulpety i zalej wrzątkiem. Ustaw poziom high i gotuj 1.5 godziny. Przed podaniem sos połącz z zahartowaną śmietaną.

Złote myśli

- Przed podaniem możesz zblendować sos do jednolitej konsystencji.
- Idealne do puree ziemniaczanego.