

## **PULPECIKI CIEŁĘCE W SOSIE WŁASNYM**

### **SKŁADNIKI:**

200 g mielonej cielęciny (np. udźca)  
2 szalotki  
3 łyżki bułki tartej  
1/2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku  
mąka pszenna do obtoczenia  
1/2 łyżeczki suszonego majeranku  
olej rzepakowy do smażenia  
200 ml bulionu warzywnego  
sól i pieprz

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Szalotki drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Połączyć z mieloną cielęciną, bułką tartą i przyprawami. Dokładnie wymieszać.
2. Z mięsnej masy uformować pulpeciki, po czym obtoczyć je w mące pszennej. Smażyć na oleju rzepakowym do uzyskania złotego koloru.
3. Do pulpetów na patelni dolać bulion warzywny. Całość gotować do uzyskania gęstego sosu. Podawać z dowolnymi warzywami.

