



Drobiowe pulpeciki z dynią, kabaczkiem i marchewką

Autor: agatab

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Warzywa ścieramy na tarce o grubych oczkach. Wszystkie składniki łączymy razem i dokładnie wyrabiamy. Z powstałej masy formujemy pulpeciki i gotujemy około 10 minut w osolonej wodzie z dodatkiem masła lub oleju.

SKŁADNIKI

65 dkg mielonego fileta z kurczaka

100 g dyni (obranej i wydrążonej)

100 g kabaczka (obranego i wydrążonego)

2 jajka

mała marchewka

1 szklanka bułki tartej

pieprz kolorowy świeżo mielony

3 łyżki posiekanej natki pietruszki

przyprawa do dań Kucharek