



**Pulpeciki lubczykowe w sosie ziołowo-pietruszkowym (wersja delikatna)**  
Jest to delikatna wersja pulpecików – idealna dla dzieci. Świeży lubczyk nadaje intensywnego aromatu i smaku, w towarzystwie pietruszki i majeranku zyskujemy pyszny obiad! Ja użyłam warzyw z gotowania bulionu – nic się nie marnuje □  
podałam z kaszą gryczaną, ale mogą być też inne dodatki.



**Składniki:**

- 500g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- 2 duże gałązki świeżego lubczyku
- 1 jajko
- 2 ugotowane marchewki
- 1 ugotowana pietruszka
- 3-4 łyżki bułki tartej
- 3/4 ziołowego serka topionego (75g)
- 3 łyżki majeranku
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki

1/2 łyżeczki słodkiej papryki  
2 łyżeczki pieprzu ziołowego  
1/2 łyżeczki soli  
3 łyżki mąki ziemniaczanej

**Sposób przygotowania:**

Do mięsa mielonego dodajemy jajko, zmieloną (np. blenderem) ugotowaną pietruszkę, drobno pokrojoną marchewkę, posiekane pół pęczka lubczyku (tylko liście), bułkę tartą. Całość dokładnie wyrabiamy i formujemy małe piłeczki.

W garnku zagotowujemy wodę, solimy, na wrzątek ostrożnie wkładamy pulpeciki i gotujemy około 20 minut. Po tym czasie wyjmujemy z wody i robimy z niej sos.

Sos: do gotującej się wody wrzucamy serek i mieszamy aż się rozpuści, przyprawiamy, wsypujemy pozostałą posiekaną część liści lubczyku i natkę pietruszki. Zagęszczamy mąką ziemniaczaną wymieszaną w zimnej wodzie.

Pulpeciki wkładamy do sosu i gotujemy jeszcze 5 minut.

