

Pulpetti bil-pastard

Ghandek bżonn:

Pastarda mdaqqsqa
100g perżut
100g bejken Streaky
50g ġobon tal-ħakk
Bajda mhawwda
Sinna tewm imqatta rqiqa
Ftit tursin frisk imqatta rqiqa
Kikkra dqiq
Bżar mithun
Nofs kikkra żejt
Mġharfa butir



Metodu:

Qatta l-pastarda f'biċċiet żgħar u sajjar fil-mishun
Qatta l-perżut u l-bejken (bla ġilda) fi strixxi rqaq
Saffi sew il-pastarda, kessaħ bl-ilma u qattaħha rqiqa
Żid il-bajda, il-ġobon tal-ħakk, it-tursin, it-tewm u l-bżar
Żid il-perżut u l-bejken u hallat sew fis-skutella tal-ħgieġ
Irrombra din it-tahlita fi blalen żgħar u ġhaddihom mid-dqiq
Sahħan iż-żejt u l-butir f'taġen
Aqli l-pulpetti għal madwar 5 minuti sakemm jieħdu l-kulur