

---

# Pulpety ze szpiku

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1254 razy.

2 żółtka  
sól  
zielona pietruszka  
3 białka (piana)  
8 dag bułki tartej  
majeranek  
pieprz

Surowy szpik wyjąć z kości, starannie rozetrzeć. Rozcierając dodać po jednym żółtku, sól, pieprz, majeranek i zieloną pietruszkę. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pulpetów. Ubić pianę, wymieszać z żółtkami i bułką tartą, zrobić próbę, czy ciasto jest dość spoiste (jeżeli pulpet rozplywa się we wrzącej wodzie, dodać jeszcze trochę bułki tartej). Stolnicę posypać mąką, wyłożyć ciasto, wyrobić wałek 2 cm grubości. Krajać na równe części, wyrabiać w mące małe knedelki, włożyć do wrzącej wody. Ugotować powoli, zrobić próbę. Gdy już ugotowane, odcedzić, przelać gorącą wodą. Podawać do flaczków po warszawsku lub do barszczu, rosółu.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD