
Pulpety ze szpiku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 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