
Pulpety z mięsa lub ryby

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1034 razy.

30 dag ugotowanego lub pieczonego mięsa
5 dag bułki czerstwej
1/2 szklanki mleka lub rosółu
2 dag cebuli
2 dag tłuszczu
3 dag masła
2 jaja
zielona pietruszka
sól
pieprz
(masło do polania)

Bułkę namoczyć w rosolu lub mleku i odcisnąć. Cebulę pokrajać drobno, udusić z tłuszczem. Mięso zemiać wraz z bułką, dodać cebulę, sól i pieprz; rozetrzeć. Ubić pianę z białek. Ucierać masło, dodając po jednym żółtku, i po trochu masę mięsną, zieleninę; masę rozetrzeć i wymieszać z pianą. Zrobić próbę, czy ciasto we wrzącej wodzie nie rozplywa się; jeżeli potrzeba, dodać trochę bułki tartej. Stolnicę posypać mąką, wyłożyć ciasto, wyrobić wałek 2 cm grubości. Wałek pokrajać na równe części i w mące wyrobić małe knedelki. Włożyć je do wrzącej wody, ugotować powoli, zrobić próbę, odcedzić, przelać gorącą wodą. Podawać z ziemniakami i sosem chrzanowym, pomidorowym oraz z surówką. Takie same pulpety można sporządzić z ryby gotowanej lub surowej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD