Pulpety wołowe w sosie

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1360 razy.

60 dag wołowiny bez kości
kajzerka
2 łyżki tłuszczu (smalec, margaryna lub olej)
cebula
łyżka mąki
pół szklanki śmietany
sól
pieprz

Mięso dwukrotnie zemleć w maszynce, cebulę drobno posiekać i przesmażyć w odrobinie tłuszczu. Wymieszać mięso z cebulą, dodać trochę wody, posolić , popieprzyć . Formować niewielkie pulpety (wielkości orzecha włoskiego), obtaczać w mące i obsmażyć na złoty kolor ze wszystkich stron w rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do rondla, dodać pół szklanki wody i dusić pod przykryciem na małym ogniu ok.15 min. Sos podprawić śmietaną. Podawać z purée ziemniaczanym i sałatką z kwaszonych ogórków.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD