
Pulpety wołowe w sosie

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD