
Rosół z pulpetami mięsnymi

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1709 razy.

Kuchnia chińska

35 dkg mielonej wieprzowiny

3 dymki lub szczypiorek drobno posiekany

1/2 łyżeczki soli

1 łyżeczka sosu sojowego lub 1/2 łyżeczki przyprawy maggi

2 łyżeczki wody

szczypta glutasoli (dowolnie)

1/4 łyżeczki czarnego pieprzu

1 duże jajko

4 szklanki rosółu lub 4 szklanki wody z kostką rosółową

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki

1. Wieprzowinę, dymkę lub szczypiorek sos sojowy lub maggi i wodę, gluta sól. pieprz oraz jajko dokładnie wymieszać na pulchną masę.
 2. W garnku zagotować rosół lub wodę z kostką rosółową, o wstawić w drugi większy garnek z gorącą wodą, postawić na
 3. Formować okrągłe pulpety wielkości dużego orzecha, włoskiego, wkładać pojedynczo do rosółu, gotować pod przykryciem przez godzinę.
 4. Rosół podawać w głębokich talerzach, posypyany zieleniną.
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD