
Pulpety z pieczeni

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2441 razy.

15 dag mięsa pieczonego,

5 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

3 dag czerstwej bułki,

2 dag tartej bułki,

2 jaja,

2 dag mąki,

sól, pieprz,

zielenina

Cebulę, obrać , pokroić w krążki, usmażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor. Bułeczkę namoczyć , odcisnąć razem z cebulą i z mięsem, przepuścić przez maszynkę do mięsa. Dodać dwa jaja, sól, pieprz, włożyć siekaną zieleninę i bułkę tartą. Wyrabiać w mące knedelki wielkości orzecha włoskiego. Ugotować , odcedzić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>