
Pulpeciki baranie z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1908 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

500 g baraniny z karkowki lub mostka,

125 ml octu 3%,

60 g wedzonej słoniny lub tlustego boczku wedzonego,

30 g suszonych grzybow,

50 g chleba bez skorki,

3 lyzki masla,

1 jajo,

4 lyzki tartej bulki,

1 cebula,

sol, pieprz.

Sos:

125 ml smietany,

2 lyzki maki,

350 ml wywaru z grzybow,

sok z 1/2 cytryny,

1/2 liscia laurowego,

5 ziaren ziela angielskiego,

5 ziaren pieprzu,

sol.

1. Sparzona wrzacym octem baranine oplukac, oczyszcic, pokroic w kawalki. Podobnie pokroic slonine. Cebule obrac, utrzec na tarce. Grzyby oplukac, zalac

ciepla woda, moczyć 15 min, gotowac w tej samej wodzie 20 min. Odcedzic, wywar zachowac. Odcisnac namoczony w mleku chleb.

2. Mieso, slonine, chleb i grzyby zemlec w maszynie. Dodac jajo, pieprz, sol.

Wymieszac na jednolita mase, z ktorej uformowac okragle pulpeciki. Obtoczyc je w mace.

3. Rozgrzac w naczyniu maslo, smazyc pulpeciki az do zrumienienia po 3-4 min z kazdej strony. Przelozyc na polmisek.

4. Przygotowac sos: do tluszczu ze smazenia dodac make, rozprowadzajac ja wywarem z grzybow. Wlac sok z cytryny, dodac lisc laurowy, ziele angielskie,

pieprz, sol, smietane i, ciagle mieszajac, gotowac sos ok. 5 min. Jesli bedzie za gesty, dodac troche

wody (sosu powinno byc duzo).

5. Pulpeciki wlozyc do sosu, dusic na malym ogniu 15 min. Kiedy sos zgestnieje, wyjac. Podawac z ryzem lub kartoflami. Jako jarzyne mozna podac buraczki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)