
Pulpety cielece

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2987 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

500 g cieleciny bez kosci,

2 kromki bulki bez skorki,

1 jajo,

1 zabek czosnku,

2 lyzki masla,

100 ml bulionu z kury (moze byc z kostki),

1 lyzka drobno posiekanego koperku,

sol, 1/4 lyzeczki pieprzu,

maka do obtaczania,

maslo do smazenia.

Sos:

100 g wedzonej szynki,

100 ml smietany,

100 ml bulionu z kury (moze byc z kostki),

1 lyzeczka masla,

1 lyzka soku cytrynowego,

sol, pieprz.

1. Cielecine umyc, pokroic w nieduze kawalki. Bulke namoczyc w zimnym bulionie.

2. Mieso i bulke zemlec 2 razy w maszynie. Wlac 2 lyzki roztopionego masla, dodac jajo, rozarty czosnek, sol, pieprz i koperek. Wymieszac, odstawic na 30

min do lodowki.

3. Z ochlodzonego miesa formowac owalne pulpety. Obtoczyc w mace, smazyc na srednim ogniu z obu stron na zloty kolor.

4. Szynke pokroic w paseczki, podsmażyc na masle. Wlac bulion, wlozyc usmazone

pulpety, wlac smietane, gotowac 5 min na malym ogniu. Doprawic sola, pieprzem i sokiem cytrynowym. Mozna tez dodac troche smazonych grzybow.

5. Podawac od razu na ogrzanych talerzach z kartoflami puree.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 84.

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

