
Pulpety cielece w sosie grzybowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2642 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

450 g chudej cieleciny,
200 g szynki wedzonej,
100 g pieczarek,
50 g swiezych prawdziwkow,
1 cebula,
2 zabki czosnku,
1 jajo,
1 lyzka maki,
25 g czerstwej bulki,
150 ml mleka,
100 ml sosu z pieczeni,
125 ml smietany,
6 lyzek masla,
1 lyzka soku z cytryny,
sol, pieprz.

1. Bulke namoczyc w mleku (ok. 10 min). Wyjac i odcisnac. Mieso oczyszcic, oplukac, osuszyc i pokroic w kawalki. Cebule obrac, drobno posiekac i zasmazyc

na 1 lyzce masla na jasnozloty kolor. Czosnek obrac. Pieczarki oczyszcic i
dokladnie umyc.

2. Wszystkie te skladniki przepuscic przez maszynke, wbic jajo, dodac sol i

pieprz, po czym starannie wyrobic. Formowac niewielkie pulpeciki, ktore nastepnie obsmazac z obu
stron na 3 lyzkach masla na zloto. Usmazone, odstawic

w cieple miejsce.

3. Prawdziwki oczyszcic, umyc, oddzielic i odrzucic trzonki. Kapelusze pokroic w
cienkie paski. Szynke pokroic w cienkie paski.

4. Pokrojone grzyby smazyc 10 min na 2 lyzkach masla w glebokim rondlu. Dodac
szynke i smazyc jeszcze 5 min.

5. Sos z pieczeni wymieszac ze smietana, dodac sok z cytryny, wymieszac ponownie, po czym polaczyc
z grzybami i szynka. Zagotowac.

6. Dodac usmazone pulpeciki i podgrzac je pod przykryciem. Podawac z kartoflami
puree, ogorkami malosolnymi i salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 40.

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