
Pulpety w sosie awgolemono

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3038 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 45 min.

500 g miesa mielonego,

125 g masla,

60 g ryzu,

1 jajo,

1 posiekana cebula,

1 peczek posiekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

Sos:

250 ml bulionu,

3 jaja,

sok z 2 cytryn.

1. Mieso wymieszac dokladnie z pozostalymi skladnikami. Uformowac kulki wielkosci orzecha wloskiego.

2. W rondlu zagotowac wode z dodatkiem masla i soli. Kulki wrzucac do wody jedna po drugiej delikatnie mieszajac, by nie przywarly do dna. Gotowac 10 min

na bardzo malym ogniu.

3. Wyjac lyzka durszlakowa, ulozyc na polmisku i wstawic do nagrzanego piekarnika.

4. Jaja ubic, ubijajac dodac sok z cytryn, malymi porcjami wlac bulion caly

czas mieszajac, pozostawic na malym ogniu i ciagle powoli mieszac az zgestnieje. Pilnowac, by sie nie zagotowalo.

5. Polmisek z polpetami wyjac z piekarnika, polac obficie sosem. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 44.

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