



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pulpety ze szpiku

Podawać do flaczków po warszawsku lub do barszczu, rosółu.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- bułka tarta , 8 dag
- białka, 3 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.
- szpik, 12 dag

Sposób przygotowania:

Surowy szpik wyjąć z kości, starannie rozetrzeć. Rozcierając dodać po jednym żółtku, sól, pieprz, majeranek, i natkę pietruszki. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pulpetów. Ubić pianę, wymieszać z żółtkami i bułką tartą, zrobić próbę, czy ciasto jest dość spoiste (jeżeli pulpet rozplywa się we wrzącej wodzie, dodać trochę bułki tartej). Stolnicę posypać mąką, wyłożyć ciasto, wyrobić wałek 2 cm grubości. Krajać na równe części, wyrabiać w mące małe knedelki, włożyć do wrzącej wody. Ugotować powoli, zrobić próbę. Gdy już ugotowane, odcedzić, przelać gorącą wodą.

