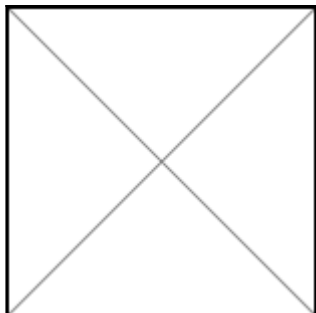




Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pulpety z mięsa lub ryby

Podawać z ziemniakami i sosem chrzanowym, pomidorowym oraz z surówką.

Składniki:

- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 2 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- masło, 3 dag
- czerstwa bułka, 3 dag
- mięso gotowane, 30 dag

Sposób przygotowania:

Bułkę namoczyć w rosole lub mleku i odcisnąć. Cebulę pokrajać drobno, udusić z tłuszczem. Mięso zemleć wraz z bułką, dodać cebulę, sól i pieprz; rozetrzeć. Ubić pianę z białek. Ucierać masło, dodając po jednym żółtku, i po trochu masę mięsną, zieleninę; masę rozetrzeć i wymieszać z pianą. Zrobić próbę, czy ciasto we wrzącej wodzie nie rozplywa się; jeżeli potrzeba, dodać trochę bułki tartej. Stolnicę posypać mąką, wyłożyć ciasto, wyrobić wałek, 2 cm grubości. Wałek pokrajać na równe części i w mące wyrobić małe knedelki. Włożyć je do wrzącej wody, ugotować powoli, zrobić próbę, odcedzić, przelać gorącą wodą.

