



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Pulpety z kaszy krakowskiej

Można dodać do smaku ostrej papryczki

Składniki:

- kaszka krakowska, 25 dag
- cebula, 5 dag
- masło, 2 dag
- jajka, 4 szt.
- majeranek, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor. We wrzącej wodzie (5 szklanek) ugotować kaszę, majeranek i cebulę; przestudzić. Następnie przygotować masę, uformować pulpety. Wkładać na wrzącą, osoloną wodę, ugotować, odcedzić i okrasić.

