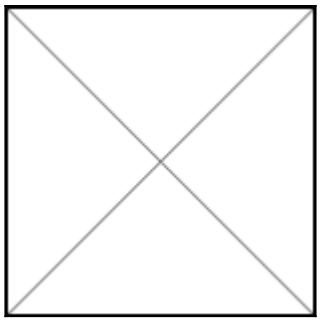

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Pulpety z dorsza w sosie

Naprawdę oryginalne

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- margaryna, 4 dag
- cebula, 4 dag
- mąka ziemniaczana, 1 łyżecz.
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 6 dag
- dorsz , 85 dag
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szczypta
- włoszczyzna, 20 dag

Sposób przygotowania:

Namoczyć bułkę w mleku, odcisnąć. Cebulę pokrajać, udusić z tłuszczem nie rumieniąc. Rybę oczyścić, opłukać, zdjąć skórę, odfiletować. Zemleć rybę wraz z bułką i cebulą. Do masy wbić jajo, dodać mąkę, sól i pieprz do smaku, wyrobić starannie, kształtować rękami zwilżonymi wodą po 2 krągłe pulpety na l porcję. Ugotować wywar z warzyw, odcedzić, posolić; na wrzący wywar włożyćpulpety i gotować powoli na brzegu kuchni (20 min.); wybrać łyżką cedzakową. Podawać na okrągłym półmisku z sosem: beszamelowym, koperkowym, cytrynowym, pomidorowym, chrzanowym i ziemniakami lub z sosem pomidorowym i kluseczkami.