



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

Kulki z dorsza w sosach

Do wyboru sos: chrzanowy, grzybowy, grecki na gorąco, pomidorowy

Składniki:

- dorsz , 85 dag
- bułka , 6 dag
- jajka, 0.5 szt.
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- sos grzybowy, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Sporządzić masę mieloną, podzielić na 10 porcji, wyrobić w mące kulki i obsmażyć je. Sporządzić sos pomidorowy, chrzanowy, grzybowy, grecki (na gorąco), zrazy włożyć do gorącego sosu, zagrzać tylko na brzegu kuchni węglowej lub na płytce azbestowej na palniku gazowym i szybko wydawać, aby nie rozpadły się. Podawać z ziemniakami.

