



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Pulpety z dorsza na sałatce majonezowej

Każdą porcję można oblać stygnącą galareta i przybrać sezonowymi dodatkami.

Składniki:

- liść bobkowy, 3 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.
- włoszczyzna, 20 dag
- gałka muskatołowa, 1 łyżecz.
- imbir, 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2.5 szt.
- kasza manna , 1 łyżecz.
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 8 dag
- ziemniak, 12 dag
- bułka , 4 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- dorsz , 60 dag

Sposób przygotowania:

Dorsza oczyścić, zdjąć filety. Z filetów zdjąć skórę. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Ziemniaki obrać, ugotować. Cebulę udusić z tłuszczem, nie rumieniąc. Zmleć mięso wraz z bułką, ziemniakami i cebulą w uduszoną, masę wymieszać z jajem i surową manną, doprawić do smaku. Ugotować wywar z warzyw, przypraw, cebuli, ości, odcedzić, posolić. Z masy ukształtować 10 okrągłych kulek, kłaść je na wrzący wywar, powoli ugotować na brzegu płyty. Sporządzić sałatkę majonezową, część sosu odłożyć przed wymieszaniem sałatki. Ułożyć na półmisku porcje sałatki (na liściach zielonej sałaty), na wierzchu położyć porcje pulpetów i oblać sosem.

