



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Pulpety rybne

Pulpety można również podawać jako dodatek do zupy rybnej.

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- masło, 2 dag
- mleko, 0.75 szkl.
- bułka , 1.5 szt.
- ryba, 75 dag

Sposób przygotowania:

Mięso ryby, odfiletowane i bez skóry, zemleć w maszynce wraz z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką. Do masy dodać jaja, nać pietruszki, sól i pieprz do smaku. Dokładnie wymieszać. Z masy formować (rękami zwilżonymi ciepłą wodą) pulpety wielkości włoskiego orzecha, wkładać je do odcedzonego, lekko wrzącego wywaru i gotować na słabym ogniu ok. 20 min. Podawać z sosami szczypiorkowym albo chrzanowym, z ziemniakami lub ryżem, z surówkami z sezonowych warzyw lub warzywami z wody.

