



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

Pulpety z kaszy manny

Podawać jako główne danie z sosem lub jako dodatek do zup.

Składniki:

- kasza manna , 30 dag
- mleko, 1 szkl.
- masło, 5 dag
- jajka, 4 szt.
- koperek, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Zagotować mleko dodając sól i połowę tłuszczu. Wsypać mianę i mieszając zagotować; dobrze rozkleić i przestudzić. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku, a następnie przestudzoną kaszę, pokrajany drobno koperek i na końcu — ubitą, sztywną pianę. Całość wymieszać i wyłożyć na podsypaną mąką stołnicę. Zrobić z masy wałek o średnicy 3 cm, formować pulpety (o wadze ok. 1,5 dkg). Wkładać na wrzącą, osoloną wodę, ugotować, odcedzić i okrasić.

