



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Pulpety z mięsa gotowanego

Na jedną osobę

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- cielęcina , 8 dag
- masło, 1 dag
- czerstwa bułka, 2 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Bułkę namoczyć w wodzie i odcisnąć. Pietruszkę starannie opłukać, drobno pokrajać. Zmleć mięso i bułkę. Rozetrzeć margarynę, dodać żółtko, sól i pietruszkę, i masę utrzeć. Ubić pianę, wymieszać z utartą masą. Z masy ukształtować dwa okrągłe pulpety. Pulpety włożyć do małego rondelka i do połowy zalać wrzącym wywarem z mięsa lub z włoszczyzny. Pulpety gotować powoli na brzegu płyty lub na płytce azbestowej ok. 10 minut pod przykryciem, obracając je w czasie gotowania.

