

Pulpety cielęce w sosie potrawkowym.

Przepis dodany przez użytkownika isiułka

Zmielone mięso dokładnie wyrobić z całym jajem, dodać pieprz sól i uformować 8 kulek, które wkładamy do niewielkiej ilości wrzącej wody(tyle aby zakryła kulki) Wkruszyć do niej kostkę przyprawy i gotować powoli przez ok 15-20 minut. Przyrządzić sos:

Mąkę rozetrzeć z tłuszczem na talerzu, włożyć do rondelka wlewać po trochu ciepły wywar z rosółu , mieszając zagotować, przyprawic do smaku solą, sokiem z cytryny,połączyć z żółtkami

Klopsiki oblać sosem i posypać siekaną zieleniną, podawać z ryżem i surówką z warzyw. Polecam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dkg cielęciny - 40dkg dag
- 1/3 l sosu potrawkowego - 1/3 l
- 1 łyżeczka siekanej zieleniny -
- 1 jajo -
- 1 kostka przypraw -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** PRZYGOTOWUJEMY PULPETY
- 2.** PRZYGOTOWUJEMY SOS POTRAWKOWY