Pulpety cielęce w sosie potrawkowym.

Przepis dodany przez użytkownika isiulka

Zmielone mięso dokladnie 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:
Mąlę rozetrzeć z tłuszczem na talerzu, włożyc do rondelka wlewać po trochu ciepły wywar z rosołu , mieszajac zagotowac, przyprawic do smaku solą, sokiem z cytryny,połączyć z żółtkami

Klopsiki oblać sosem i posypac 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 lyzeczka siekanej zieleniny -
- 1 jajo -
- 1 kostka przypraw -

Etapy przyrządzania:

1. PRZYGOTOWUJEMY PULPETY
2. PRZYGOTOWUJEMY SOS POTRAWKOWY