

PULPETY Z KURCZAKA

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:14 -

ok. 1/2 kg mięsa z kurczaka, 1 czerstwa bułka (kajzerka), 1 szklanka mleka, 1 jajko, sól, pieprz, 1/2 rosołu z kury;

SOS KOPERKOWY : 3 kopiane łyżki siekanego koperku, 1/2 l rosołu z kury , 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, sól

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Mięso zmielić razem z bułką. Dodać jajko, sól, pieprz, dobrze wymieszać. W rondli zagotować rosół. Uformowane w nieduże kulki mięso wkładać do rondelka, gotować 20 - 25 minut.

Przygotować **sos** : z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprować zimnym rosołem, zagotować, dodać koperek. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Można dodać 1 - 2 łyżki śmietany.

Gorące pulpety włożyć do sosu, odstawić na kilka minut. Podawać z młodymi ziemniakami, młodą kapustą, sałatką z pomidorów i szczypiorku.

Przepis własny