

Pulpeciki cielęce dietetyczne

TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina bez kości	1 kg
jajko	6 szt
masło	10 dkg
bułka czerstwa	1 szt
mleko	1 szklanka
mąka	5 dkg
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w mleku, mięso opłukać, pokrajać, zmielić razem z bułką. Masło utrzeć, dodać żółtko, rozetrzeć na jednolitą masę, dodać zmielone mięso, przyprawy i wymieszać. Ubić pianę z białek, dodać do masy, lekko wymieszać i uformować małe pulpeciki, obtoczyć w mące, ugotować w wywarze z warzyw.