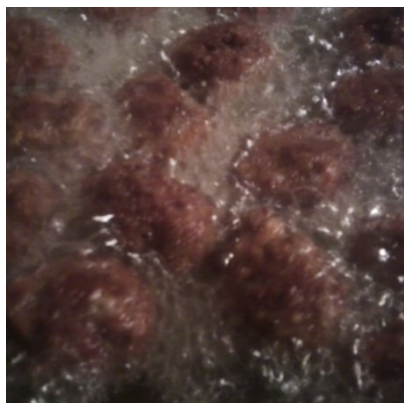


Pulpety zapiekanie



ASIA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowina	40 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	1
mąka	1 łyżka
sól, piprz	do smaku
grzyby suszone	6 sztuk
śmietana kwaśna	1/2 szklanki
masło	1 łyżka
makaron kokardki	50 dag
kajzerka	1 czerstwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone wymiszać z namoczoną i rozdrobinioną czerstwą kajzerką, dodać bułkę tartą, jajo, sól, piprz. Wyrobić. Uformować małe pulpeciki, obtoczyć je w mące, usmażyć na mieszance oleju i masła.

Grzyby namoczyć w szklance wody, po godzinie ugotować i posieskać.

Rozgrzać łyżkę masła, dodać łyżkę mąki, kiedy zasmażka się spieni i zbieleje dodać śmietanę i pozostały z gotowania wywar wraz z grzybami, jeszcze chwilę trzymać na ogniu, by sos lekko zgęstniał, doprawić solą i pieprzem. W posmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę makaronu, na nim pulpety, na nich znów masaron. Zalać przygotowanym sosem.

Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 190-200 stopni.