

Pulpety drobiowo- kuskusowe z parowaru:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 płaskiej łyżeczki pieprzu mielonego

1 łyżka masła, 2 łyżeczki maki, 1/2 szklanki pokrojonego koperku

sok z cytryny, cukier, sól, 1 żółtko, 1 „ trójkącik „serka topionego kremowego

koperek	4 łyżki (pokrojony)
masło	1 łyżka
jajko	1 szt.
sól	1/2 płaskiej łyżeczki
kuskus	0,5 szkl.
gorąca woda	0,75 szkl.
cebula	2 szt.
pierś z kurczaka	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić .Cebule drobno pokroić i zeszklić na maśle. Wymieszać wszystkie składniki .Uformować 10 pulpętów. Ułożyć je w parowacze (na dolnym poziomie) i gotować 30 minut.

W tym czasie kiedy pulpety się gotują rozpuścić w garnuszku masło i wsypać koperek. Mieszając obsmażyć 1 minutę . Dodać mąkę i zamieszać. Wlać śmietankę i wrzucić rozdrobniony serek topiony. Podgrzewać na małym gazie aż sos się zagęści , a serek rozpuści. Żółtko zmieszać z odrobina sosu , wlać do garnuszka i wymieszać. Doprawić sos sokiem z cytryny, solą i cukrem do smaku .

Podawać pulpety z ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze , delikatnie polane sosem.

