

Kluseczki wątrobiane (pulpety)



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wątroba	10 dag
bułka czerstwa	1 szt
margaryna	1 łyżka
jajko	2 szt
cebula	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
gałka muskatołowa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątrobę przemelić w maszynce, dodać odcisniętą bułkę (wcześniej namoczoną w wodzie), zrumienioną cebulkę na tłuszczu, żółtka, przyprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową. Białka ubić na sztywną pianę i wszystko lekko przemieszać. Kłaść łyżeczką kluseczki na gotujący się rosół lub osolona gotującą się wodę.