

Pulpety rybne w sosie



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety rybne	1 kg
bułka czerstwa	100 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	50 g
jaja	2 szt
cebula	1 szt
margaryna	30 g
pieprz i sól	
Wywar:	
marchew	150 g
pietruszka	50 g
seler	50 g
por	100 g
ziele angielskie	
sól	
sos	
mąka	10 g
margaryna	50 g
śmietana	200 g
koperek	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć, obrać, opłukać, podzielić na części, zalać małą ilością wrzącej wody, dodać ziele angielskie, sól i ugotować, wywar przecedzić.

Bułkę namoczyć w letniej wodzie i odcisnąć.

Cebulę obrać, opłukać.

Filety z ryby opłukać, pokroić w kawałki i wraz z bułką i cebulą zemleć w maszynce.

Do masy rybnej dodać bułkę tartą, jaja, margarynę, pieprz i sól i dobrze wyrobić.

Z gotowej masy uformować pulpety.

Do części gorącego wywaru z warzyw włożyć pulpety i ugotować.

Przygotować sos:

Koperek umyć, drobno posiekać, dodać do pozostałego wywaru z warzyw.

Z margaryny i mąki przygotować białą zasmażkę, rozprowadzić częścią wywaru i połączyć z resztą wywaru.

Do sosu dodać śmietanę, sól i mieszając zagotować.

Gorące pulpety z wywaru polewać sosem na talerzu.