

pulpety w białym sosie



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	30 dag
jajko	1
cebula	
mąka	
żółtko surowe	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone wymieszać z jajkiem ,pokrojoną drobno cebulą ,bułką tartą i przyprawą.Uformować małe pulpeciki.Zagotować 3/4 litra wody z listkiem laurowym i 3 ziarnkami ziela angielskiego,wrzucić pulpety ,gotować 10 minut.Następnie wymieszać 2 łyżki mąki z odrobiną wody i zagęścić sos.Do sosu dodać sok z połówki cytryny i łyżeczkę cukru.Na koniec sos zaprawić żółtkiem