

Pulpety z jabłkiem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	500 g
cebula	2 szt
jaja	2 szt
czyerstwa bułeczka	2 szt
mleko	1,5 szkl
jabłka kilo2	szt
wywar z jarzyn	1 litr
masło	2 łyżeczki
chrzan - utarty	2 łyżki
rosół z kostki	2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mięsa mielonego ,drobno posiekanej cebuli, jajek, małej namoczonych w mleku i odciśniętych bułek,utartych na tarce jabłek ,soli i pieprzu, wyrobić spójną masę i uformować 16 pulpetów. Pulpety włożyć do gotującej się osolonej wody i potrzymać na małym ogniu. następnie wyjąć i trzymać w cieple.

Przygotować rosół z kostek rosołowych lub wywaru z warzyw, dodać łyżeczkę masła,doprawić śmietaną z odrobiną mąki, dodać u tarty chrzan i utarte na tarce jabłka, zagotować i zalać pulpety.