




Ingrediente

Albus de ou - 1 bucata
Carne vita - 300 de grame
Smantana lichida pentru gatit - 50 de mililitri
Nucsoara - 1 varf
Pesmet - 50 de grame
Piper - 1 varf
Sare - 1 varf

 40 de minute  10 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Carnea se curata bine de pielite, se taie cuburi si se da de 2 ori prin masina de tocat cu sita deasa. Se amesteca repede si puternic (de preferat cu ajutorul unui mixer cu cutit) cu putina sare si smantana lichida pentru gatit rece, de la frigider (in lipsa acesteia adaugati doar putina apa foarte rece).
2. Se adauga albusul de ou, pesmetul si condimentele si se amesteca bine. Daca doriti, puteti adauga acum putina ceapa calita, verdeata tocata marunt etc.
3. Din pasta obtinuta, se formeaza galuste cu o lingurita. Se introduc in supa sau apa clocotita cu sare si se lasa sa fiarba usor timp de aproximativ 10 minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>