



# Kuleczki porowe

przepisy.pl



 60 minut  1 osoba  Łatwe

## Składniki:

- por - 500 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- mąka - 30 gramów
- masło - 30 gramów
- mleko - 150 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta
- pęczek natki pietruszki - 0.5 sztuk
- olej

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Dodaj bulionetkę Knorr do wrzątku i wmieszaj do momentu, gdy powstanie klarowny bulion.
2. Pokrój pory na plasterki i duś na patelni przez pięć minut. Dolej rosół i gotuj przez 10- 15 minut.
3. W garnku roztop masło, dodaj mąkę i przysmaż na złocisty kolor. Dolej mleko, cały czas mieszając. Gotuj jeszcze przez 10 minut. Pory wraz z zawartością patelni włóż do sosu. Gotuj chwilę do czasu, gdy masa zgęstnieje. Następnie odstaw do ostygnięcia.
4. Rozgrzej tłuszcz do głębokiego smażenia. Z masy porowej uformuj małe kuleczki, obtocz w jajku i bułce tartej.
5. Usmaż na złoto- brązowy kolor. Przed podaniem posyp pietruszką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)