

Kulki mięsne w zalewie octowej



FOTOVIDEREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kulki mięsne

szynka wieprzowa	500 g
sól	1 łyżka
jajko	1 sztuka
Kucharek przyprawa uniwersalna	
pieprz	

Zalewa octowa

woda	2 szklanki
cebula biała	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
ziele angielskie	3 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 sztuk
ocet	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Mięso mielimy, doprawiamy solą, pieprzem i przyprawą Kucharek uniwersalną, wbijamy jajo i mieszamy na jednolitą masę.
- KROK 2 2. Formujemy kulki o średnicy około 2 cm.

- KROK 3 3. Wrzucamy kuleczki do osolonej, wrzącej wody i gotujemy przez 3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.
- KROK 4 4. Do garnka wlewamy wodę, dodajemy cebule pokrojone w piórka, cukier, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty. Gotujemy do czasu, aż zmięknie cebula. Dolewamy wtedy ocet i ponownie zagotowujemy.
- KROK 5 5. Do otrzymanej zalewy wrzucamy kulki mięsne, studzimy i odkładamy do lodówki na co najmniej 24 godziny.
- KROK 6 Smacznego !!!