

Mielone kuleczki



MAŁGOSIA R



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	0,5 kg
cebula	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
jajko	1 sztuka
suszona bulka	0,5 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 opakowanie
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karkówkę opłukać. Pokroić na mniejsze kawałki i zmielić maszynką do mięsa.
- KROK 2 Połówkę suchej bułki namoczyć w miseczce wody, aż zmięknie. Do mielonego mięsa dodajemy: pokrojoną w kostkę cebulę i wyciśnięty przez praskę czosnek.
- KROK 3 Następnie wbijamy całe jajko. Dodajemy odcisniętą z nadmiaru wody bułkę oraz łyżkę bułki tartej, a także przyprawę do mięsa mielonego.
- KROK 4 Całość dokładnie mieszamy, aż powstanie jednolita masa.
- KROK 5 Z powstałej masy formujemy niewielkie kulki, które następnie obtaczamy dokładnie w bułce tartej.
- KROK 6 Na patelni rozgrzewamy olej. Oleju tyle, żeby przykrył dno patelni i około 3 cm powyżej. Na rozgrzanym oleju umieszczamy obtoczone w bułce tartej kulki. Smażymy z dwóch stron na złocisty kolor.