

## Pokuczaj



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	750 gramów
<b>cebule</b>	2 sztuki
<b>jaja</b>	3 sztuki
<b>bułka</b>	250 gramów
<b>smalec</b>	4 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyłem, zmieliłem, wymieszałem z posiekaną cebulą oraz z dwoma jajkami. Doprawiłem solą i pieprzem.

Obrałem bułkę ze skórki, a miąższ pokroiłem w kostkę.

Z masy mięsnej uformowałem kulki, które obtoczyłem w roztrzepanym jajku i bułce. Podsmażylem je na smalcu, a następnie zapiekłem w piekarniku 5 minut w temperaturze 160 stopni.