

Kulki mięsne



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	30 dag
cebula	1 szt
białko	1 szt
wino	2 łyżki
olej sezamowy	1/2 łyżeczki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szkl
olej do smażenia	
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone włożyć do miski, dodać drobno posiekaną cebulę, białko, mąkę ziemniaczaną, wino, sól, pieprz, olej sezamowy, gałkę muskatołową i dokładnie wyrobić. Z masy mięsnej formować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtaczać w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z ryżem i sosem pieczarkowym.