

Köttbullar z sosem musztardowym



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka czerstwa	1 szt.
mięso mielone wieprzowo-wołowe	1/2 kg
cebula	1 szt.
jajko	1 szt.
mleko	..
sól	..
Pieprz czarny mielony Prymat	..

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać i zeszklić na łyżce oleju. Bułkę moczyć w mleku przez ok. 10 minut, po czym dokładnie odcisnąć. Wymieszać z mięsem, jajkiem, cebulą, dodać sól i pieprz, dokładnie wyrobić. Formować małe kulki i smażyć w głębokim rondlu zanurzone w tłuszczu na złoty kolor. Aby przyrządzić sos, rozpuścić masło, dodać musztardę, stopniowo dodawać śmietanę. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać z koperkiem.