

Kulki z indyka z rodzynkami



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone z indyka	40 dag
rodzynki	3 łyżki
jajko	1 szt
masło	1 łyżka
śmietanka 12-procentowa	0,5 szklanki
Koperek suszony Prymat	1 łyżka
gałka muskatołowa Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
olej	1 szklanka
płatki migdałowe	1 pokruszone
płatki migdałowe	2 pokruszone
kajzerka	1 czerstwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki umyć, moczyć 20 minut w ciepłej wodzie i osączyć. Bułkę namoczyć w śmietance i odcisnąć. Masło rozetrzeć z bułką, dodać płatki migdałowe, połączyć z mięsem oraz rodzynkami, wbić żółtko, wsypać koperek Prymat, przyprawić gałką muskatołową Prymat oraz solą i pieprzem białym Prymat. Wyrobić gładką masę. Z białka ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą mięsną. Z masy formować małe kulki (średnicy 3 cm). Bułkę tartą wymieszać z migdałami i obtaczać w niej kulki. Smażyć na rumiano w głębokim tłuszczu i osączać na papierowym ręczniku. Koniecznie podawać z sosem dobranym według własnych upodobań; np.: cytrynowym, wiśniowym, koperkowym.

Kulki z indyka można podawać z kaszą, ryżem, kuskusem, kluskami, a nawet ziemniakami puree.

