

Kułeczka mięsne



JODAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
wołowina	40 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	0.5 szklanki
jaja	2 szt
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
posiekana mięta	3 łyżeczki
cynamon	3 łyżeczki
olej	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielimy , czosnek rozetrzeć na tarce lub można pokroić baaardzo drobno Mieszamy razem ze sobą mięso , czosnek , jaja , bułkę tartą , miętę , cynamon , sól i pieprz . Odstawiamy na 20 min w zimne miejsce . Formujemy małe kuleczki i smażymy je tak około 5-6 min w rozgrzanym oleju ze wszystkich stron .