

Belgijskie kuleczki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pory białe części	80 dkg
mięso pieczonego lub gotowanego kurczaka	20 dkg
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól i pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	
natka pietruszki	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory dokładnie wyczyścić, gotować w osolonej wodzie do miękkości (ok. 30 minut), dobrze odsączyć. Ugotowane pory i mięso przepuścić razem przez maszynkę. Dodać jajka i posiekaną zieleninę, doprawić do smaku (jeśli masa jest zbyt rzadka dodać tartą bułkę). Formować kulki wielkości dużego orzecha włoskiego i smażyć w głębokim tłuszczu. Smakuje zarówno na gorąco jak i na zimno.