

Kuleczki z mięsa mielonego z sosem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	25 dag
mięso wołowe bez kości	25 dag
czosnek	1 ząbek
cebula	1 szt
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sos sojowy	1 łyżeczka
mielona kolendra	do smaku
mąka pszenna	3-4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
ryż	10-15 dag
sos	
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
pieczarki	10 dag
masło	1 łyżka
ketchup pikantny	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż ugotować w osolonej wodzie. Mięso umyć, pokroić na kawałki, przepuścić przez maszynkę. Włożyć do miski, dodać jajko, posiekaną zeszkloną na 1 łyżce oleju cebulę, zmiądzdżony czosnek, bułkę tartą, sos sojowy, szczyptę kardamonu, imbiru i kolendry. Przyprawić do smaku pieprzem i solą, dokładnie wymieszać. Z masy mięsnej formować kulki wielkości orzecha włoskiego, obtaczać w mące i smażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.
- KROK 2 W rondelku rozgrzać masło, zeszklić posiekaną cebulę i czosnek, dodać pokrojone pieczarki, podsmażyć. Następnie dodać koncentrat pomidorowy, ketchup, wlać odrobinę wody, zagotować. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.
- KROK 3 Kuleczki mięsne podawać z sosem, ryżem i surówką.