

Kulki mięsne



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołowina

parmezan starty

szynka wędzona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 4 kromki chleba, pół szklanki mąki, pół szklanki tartego parmezanu, 1 szklanka mleka, 45 dag mielonej wołowiny, 2 plastry posiekanej wędzonej szynki lub bekonu, 2 posiekane ząbki czosnku, 1 łyżka pasty pomidorowej, sól, pieprz, ostra papryka.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać wszystkie składniki i odstawić w chłodne miejsce na minimum 4 godziny. Formować kulki, obtaczać je w mące i usmażyć.