

Szaszłyki z kulek mięsnych



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołownina

imbir

keczup

marchewka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag mielonej wołowiny, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 1 łyżka bułki tartej, 1 łyżeczka soli, pół dużej cebuli, 1 posiekana gałązka tymianku, 1 żółtko, 1 łyżeczka miękkiego masła, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżeczka czarnego pieprzu, 1 mała słodka papryka. **Sos:** 1 duża słodka papryka, 1 ząbek czosnku, 1 szklanka keczupu, 1 łyżeczka octu winnego, kawałek korzenia imbiru, 1 duża cebula, 1 duża marchewka pokrojona w długie paski, 2 łyżki cukru, pół łyżeczki soli.

SPOSÓB WYKONANIA: Sos: Podsmażyć na maśle paprykę, cebulę, czosnek i marchew. Dodać pozostałe składniki i dusić sos przez 20 minut. Wymieszać mięso z resztą składników. Kulki nadziewać na szpadki i umieścić nad ogniem. Podczas grillowania smarować sosem. Podawać z resztą sosu.