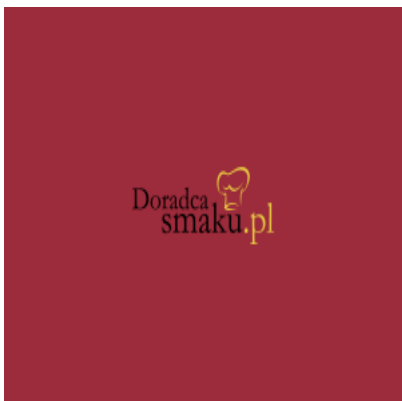


Frykadelki mediolańskie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone mięso indycze	60 dkg
chleb tostowy	4 kromki
cebula	2 sztuki
jajko	2 sztuki
posiekana zielenina	1 garść
starty ser	1 garść
starta gałka muskatołowa	
sól, pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	
mleko	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z chleba tostowego skroić skórę, miąższ namoczyć w mleku lub wodzie, a gdy napęcznieje dokładnie rozgnieść. Cebulę drobno posiekać, dodać do mięsa razem z chlebem, zieleniną i jajkami. Wyrobić na jednolitą masę i doprawić do smaku. Podzielić na 8-10 części i z każdej formować niewielkie okrągłe frykadelki. Obtoczyć je w tartej bułce i smażyć na złoty kolor przez 10-15 minut. Gotowe frykadelki odsączyć z tłuszczu, posypać serem i wstawić do nagrzanego piekarnika na 5 minut, aby ser się rozpuścił.