

Indonezyjskie kulki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone mięso drobiowe	50 dkg
pieczywo tostowe	2 kromki
cebula biała	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
seler naciowy	3 łodygi
sok z 1/2 cytryny	
sól, pieprz, curry	do smaku
woda	kilka łyżek
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczywo obrać ze skórki, zalać kilkoma łyżkami wody z sokiem cytrynowym, a gdy napęcznieje rozdrobnić. Cebulę i łodygi selera drobno posiekać. Czosnek zmiażdżyć. Mięso wymieszać z pieczywem, cebulą, selerem i czosnkiem oraz jajkiem. Doprawić do smaku solą, pieprzem i curry - masa mięsna powinna mieć orientalny smak. Wstawić do lodówki na co najmniej 1 godzinę. Mokrymi rękami formować niewielkie kulki i smażyć na złoty kolor.