

mielone gniazda



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone	5 gram
jajko	1 sztuka
olej do smażenia	
bułka	1 namoczona w wodzie
jajko ugotowane na twardo	3 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miso mielone wyrabiamy z przyprawą , jajkiem i odcisniętą bułką. Formujemy 6 kulek. W każdej robimy wgłębienie tak aby powstało gniazdko w srodek którego wkładamy połówkę jajka. Lekko zamykamy gniazdko. maczamy w bułce tartej smażymy na złoty kolor.