Slodko-kwaśne kulki mięsne

IWONA64

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone mięso	800 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	3/4 szklanki
jajko	2 szt
przyprawa wloską	1 łyżeczka
szczypta pieprzu	
sok z pomarańczy	0,5 szklanki
sos chili	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
octu z białego wina	2 łyżki
mąka kukurydziana	2 łyżeczki
cukier brązowy	1 jasny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzej piekarnik do temperatury 200c.W dużej misce wymieszaj mięso z bułką,jajami,przyprawą wloską i pieprzem.Uformuj 18 kulek.Ułóż kulki na blasze i piecz przez 15 minut (powinny być zwarte,ale w środku niedopieczone).Następnie przełóż je do plytkiego żaroodpornego naczynia.Wymieszaj 6 łyżek soku pomarańczowego,sos chili,sos sojowy,ocet oraz brazowy cukier w małym radelku i wolno podgrzewaj .Pozostały sok pomarańczowy utrzyj z mąką na gładką masę,po czym połącz z sosem.Podgrzewaj całość na małym ogniu ,ciągle mieszając,aż sos lekko zgęstnieje.Następnie polej nim kulki, wstaw do piekarnika i piecz około 25 minut .SMACZNEGO