

Kuleczki z indyka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z indyka	3/4 kg
woda	1-2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej do smażenia	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet przekroić przez maszynkę. Następnie wymieszać z bułką tartą i wodą. Przyprawić do smaku. Z powstałej masy formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego obtoczyć je w bułce tartej i smażyć na rumiano z obu stron. Podawać z młodymi ziemniaczkami i surówką z marchewki.