kulki mięsne



AGNIESZKA214

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowina	50 dkg
jajko	2 szt
cebula	2 szt
smalec	
masła	2 łyz
sól, pieprz	
ser tarty	
kajzerki	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę obrać i pokroić drobno. Mięso i cebulę przepuścić przez maszynkę. Dodać jajak sól,pieprz. Wyrobic jednolitą masę. Kajzerkę pokroić na kromki, obrać z ncih skórki i miękisz pokrój w niedużą kostkę. Z masy mięsnej wilgotnymi dłońmi formuj kule. Obtaczaj je w roztrzepanymi jajku, apotem w pokrojonej bułce. Mięsne kule od razu kładz na rozgrzanym tłuszczu. Smażyć do czasu az grzanki będą złociste. Kule ułożyć w brytfance. Podlać odroniną wody i wstawić na 5 min w tem 190C. Pod koniec posypać serem.