

pakieciki mięsne



ANNA216



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	200 g
wieprzowe mięso	100 g
liść winogronowy	kilka szt. (marynowane)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oraz: 0100g wędzonego boczku, 100 g orzeszków piniowych, sol, pieprz (prymata), oregano, 2 szkl. bulionu drobiowego, 2 jajka, 4 czubate łyżki bułki tartej.

Liście winogron osączyć, cebule i boczek posiekać i podsmażyć na łyżce oliwy na patelni. Mięso razem z orzeszkami, zmielić w maszynce do mięsa. Do masy mięsnej wbić jajka, dodać oregano, pieprz, bułkę tartą, i wyrobić masę. Z masy uformować waleczki. Mięso szczelnie zwinąć w liście winogron, nakłuc wykałaczką. Włożyć do rondla o szerokim dnie, zalać bulionem i dusić na małym ogniu ok. 30 min.