

Mięsko pietruszkowe



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	2 kg
jajko	10 sztuk
kasza manna	2 szklanki
natka pietruszki	2 pęczki
sól, pieprz, cukier, majeranek, czosnek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa mielonego wbijamy jajka i wsypujemy kaszę. Dodajemy przyprawy oraz natkę pietruszki. Wcześniej trzeba ją umyć, osuszyć i poszatkować drobno. Starannie mieszamy i wyrabiamy w jednolitą masę. Masę dzielimy na 2 części. Każdą oddzielnie wkładamy do torebek foliowych (może być jednorazówka) i ściskamy i wiążemy. Tak by masa przylegała do torebki foliowej ciasno. Owijamy dodatkowo gazą lub ściereczką i wiążemy boki lub ściskamy za pomocą recepturek - gumek boczki. Wkładamy do garnka i zalewamy wodą, gotujemy godzinę. Mięso wyciągamy z wody i obciążamy i odstawiamy na ok 5 godzin aż ciasto zastygnie. Mięsko jest dobre na zimno do kanapek zamiast wędliny. Smacznego !!