
Kulki miesne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2298 razy.

30 szt. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

170 g cieleciny (bez kości),

170 g mięsa z kaczki (bez kości),

2 łyżki maki ziemniaczanej,

1 jajko,

sol, pieprz, imbir, gałka muszkatołowa.

1. Cieleciny i mięso z kaczki zmielić w maszynce do mięsa z gęstym sitkiem. Dodać makę ziemniaczaną i jajko. Doprawić do smaku solą, pieprzem, imbirem i

gałką muszkatołową. Dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Wilgotnymi rękoma uformować 30 kulek o średnicy ok. 3,5 cm.

2. W garnku do gotowania na parze doprowadzić wodę do wrzenia. Kulki mięsne

wkładać partiami po 5 szt do górnej części garnka, gotować pod przykryciem

10 min.

3. Kulki wyjąć, ostudzić, przekłuć wykalaczkami i podawać z sosem cumberland.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)