
Kulki miesne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2244 razy.

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

170 g cieleciny (bez kosci),

170 g miesa z kaczki (bez kosci),

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 jajo,

sol, pieprz, imbir, galka muszkatołowa.

1. Cielecine i mieso z kaczki zemlec w maszynie do miesa z gestym sitkiem. Dodac make ziemniaczana i jajo. Doprawic do smaku sola, pieprzem, imbirem i

galka muszkatołowa. Dokladnie wymieszac na jednolita mase. Wilgotnymi rekoma uformowac 30 kulek o srednicy ok. 3,5 cm.

2. W garnku do gotowania na parze doprowadzic wode do wrzenia. Kulki miesne

wkladac partiami po 5 szt do gornej czesci garnka, gotowac pod przykryciem

10 min.

3. Kulki wyjac, ostudzic, przekluc wykalaczkami i podawac z sosem cumberland.

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

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