
Kulki z drobiu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2954 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

250 g gotowanego kurczaka,

250 g cieleciny,

2 kromki bulki,

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki,

1 jajko,

2 łyżki oleju,

1/2 łyżeczki kurkumy,

2 łyżki soku cytrynowego,

sol, pieprz.

1. Skórki z bulki odkroic. Bulke namoczyc w wodzie, odcisnac. Przelozyc do miski.
2. Mieso przepuscic przez maszynke.
3. Zmielone mieso polaczyc z bulka, dodac pietruszke, jajko, kurkume, sol i pieprz. Dobrze wymieszac.
4. Maso wyrobic, a nastepnie formowac kulki wielkosci orzecha wloskiego.
5. Olej rozgrzac na duzej patelni. Kulki smazyc na zloty kolor, potraszajac patelnia, aby kulki nie przyklejaly sie. Posypac kurkuma, dodac sok cytrynowy.
Przyprawic sola i pieprzem, a nastepnie zalac taka iloscia wody, aby przykryla kulki do polowy.
6. Zakryc przykrywka, zmniejszyc ogien i gotowac 20 min. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 54.

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