
Kulki krewetkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2334 razy.

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

200 g dużych krewetek,

200 g piersi kurczaka,

1 ząbek czosnku,

1 łyżka siekanej natki pietruszki,

2 łyżki maki ziemniaczanej,

1 jajo,

sol, cukier.

1. Krewetki umyc, oczyścić z twardych części. Piersi kurczaka pokroić na małe kawałki. Krewetki i mięso zemleć 2 razy w maszynce do mięsa. Dodać jajo, zmiażdżony ząbek czosnku, makę ziemniaczaną. Wymieszać. Doprawić do smaku cukrem i solą, tak by masa nabrała wyraźnie słodkiego smaku. Uformować 30 kulek średnicy ok. 4 cm.

2. W garnku do gotowania na parze doprowadzić wodę do wrzenia. Kulki mięsne wkładać partiami po 5 szt, gotować pod przykryciem 10 min.

3. Ugotowane kulki wystudzić, nabicić na wykalaczki. Podawać z sosami, np. andaluzyjskim lub gribiche.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 82.

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