
Kulki krewetkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2360 razy.

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

200 g duzych krewetek,

200 g piersi kurczaka,

1 zabek czosnku,

1 lyzka siekanej natki pietruszki,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 jajo,

sol, cukier.

1. Krewetki umyc, oczyszcic z twardych czesci. Piersi kurczaka pokroic na male kawalki. Krewetki i mieso zemlec 2 razy w maszynie do miesa. Dodac jajo, zmiazdzony zabek czosnku, make ziemniaczana. Wymieszac. Doprawic do smaku cukrem i sola, tak by masa nabrala wyraznie slodkiego smaku. Uformowac 30 kulek srednicy ok. 4 cm.

2. W garnku do gotowania na parze doprowadzic wode do wrzenia. Kulki miesne wkladac partiami po 5 szt, gotowac pod przykryciem 10 min.

3. Ugotowane kulki wystudzic, nabic na wykalaczki. Podawac 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)