
Kulki miesne (zydowskie)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2557 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

450 g mielonej wolowiny,

3 srednie cebule,

3 zabki czosnku,

4 jaja,

3 ziemniaki,

1 maly kabaczek,

1 maly baklazan,

7 lyzek oleju,

sol, pieprz, bulka tarta,

odrobina galki muszkatolowej.

1. Posiekac czosnek i cebule.
2. Wlozyc do salaterki mielone mieso, dodac czosnek, cebule, 3 rozbeltane jaja, galke muszkatolowa, sol, pieprz, dokladnie wymieszac i uformowac kulki wielkosc orzecha wloskiego.
3. Oczyszcic jarzyny i drobno pokroic, oblozyc kulki, nastepnie obtoczyc w rozbeltanym jaju i tartej bulce.
4. Smazyc na oleju, na wolnym ogniu ok. 10 min. Podawac do ryzu lub kaszy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 54.

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