
Szaszłyki z mięsa mielonego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2845 razy.

80 dag wołowiny

3 cebule

4 łyżki oleju

jajko

pół szklanki mąki

3 ząbki czosnku

2 łyżki słodkiej papryki w proszku

pieprz sól

Zmielone mięso wymieszać z posiekaną cebulą i czosnkiem, jajkiem, pieprzem, solą. Uformować wałeczki, obtoczyć je w mące wymieszanej z papryką. Nadziać na natłuszczone szpadki, skropić olejem. Piec, często obracając.

Ja bym to zrobił tak: Jajka ubił, a następnie połączył z mięsem, tartą bułką, kolendrą, migdałami i roztartym czosnkiem. Cebulę oczywiście obraną, drobno bym posiekał. Następnie podsmażył lekko na margarynie i dodał do mięsa. Mięso doprawił solą, czarnym pieprzem oraz papryką chilli. Potem trzeba dokładnie mięso wyrobić i odstawić na 30 min. No i najlepsze trzeba uformować z mięsa kulki, nabić na szpadki, posmarować olejem i ułożyć na rozgrzanym ruszcie. Piec około 10 min. Często obracać smarując olejem :-)

Nadesłał(a): Faza <faza1979@o2.pl> 2006-06-17 14:06:14