
Mielone na przystawkę

Dodano: 2005-08-06 14:14:31

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3467 razy.

1 kg mielonej wieprzowiny
0,75 szklanki lodowatej wody
0,25 szklanki sosu sojowego
0,25 łyżeczki pieprzu

Rozgrzej piekarnik. Ręką wymieszaj wszystkie składniki: mięso, wodę, sos i pieprz. Zrób kulki o średnicy około 2 cm. Ułóż wszystkie obok siebie w naczyniu żaroodpornym (bez natłuszczenia) i piecz przez 20-30 min. Serwuj natychmiast po wyjęciu z piekarnika z sosami. Mogą być gotowe (sos tysiąca wysp, rosyjski, do hamburgerów) lub specjalnie przyrządzone. Do maczania mięsnych kulek w sosie użyj wykałaczek.

Nadesłał: ź ródło: Tygodnik Elbląg Extra <>