

Chrupiące paluszki mięsne



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22202**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg mielonego mięsa
- czerstwa bułka
- cebula
- jajko
- 2 łyżki tartej bułki
- olej do smażenia
- 4 duże ziemniaki
- 4 czerwone buraki ćwikłowe
- sól, pieprz
- cukier
- szczypta kwasu cytrynowego

Sposób przygotowania:

- 1 Czerstwą bułkę namoczyć w małej ilości przegotowanej wody. Cebulę oczyścić i zetrzeć na tarce o niewielkich oczkach. Mięso przełożyć do salaterki, dodać przetartą cebulę, odcisniętą z wody bułkę, wbić całe jajko. Posolić i popieprzyć. Wyrobić masę mięsną drewnianą łyżką tak, aby wszystkie składniki dobrze się połączyły. Buraki wyszorować szczoteczką. Ugotować je w łupinach w osolonej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości cukru. Ostudzić, obrać z łupin, zetrzeć na tarce jarzynowej. Podsmażyć na oleju, przyprawić solą, pieprzem oraz kwasem cytrynowym. Z gotowej masy mięsnej wilgotnymi dłońmi formować małe kotleciki o wydłużonym kształcie. Obtoczyć każdy w tartej bułce. Rozgrzać na patelni olej, smażyć wałeczki na złoty kolor ze wszystkich stron. Ziemniaki dokładnie umyć pod bieżącą wodą. W osolonej wodzie ugotować je w mundurkach na pół twardo. Ugotowane ziemniaki wyjąć łyżką cedzakową z garnka, po czym ostudzić je. Następnie obrać z łupin i pokroić na ósemki. Na koniec podsmażyć je na oleju tak, aby ich skórka nieco się przyrumieniła. Na ogrzane talerze wyłożyć mięsne paluszki, potem porcję usmażonych ziemniaków i łyżkę buraczków. Danie można udekorować natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: