

Kuleczki w Barbecue



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **659** Ocena: **6324**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- na 16 kulki
- ½ kg mięsa mielonego
- ½ szklanki bułki tartej
- 1 jajko
- ½ łyżeczki suszonego majeranku
- ½ łyżeczki papryki
- 1 łyżeczka soli
- 18 plasterków boczku
- ½ szklanki sosu barbecue
- ½ papryki czerwonej

Sposób przygotowania:

1. Mięso przekładamy do miski.
2. Wbijamy jajko.
3. Solimy.
4. Przyprawiamy majerankiem oraz papryką.
5. Dodajemy bułkę tarta.
6. Paprykę drobniutko kroimy i dodajemy do mięsa.
7. Wszystkie składniki razem mieszamy.
8. Wyłoż foremkę od jajek bekonem, zachodząc na siebie, aby całkowicie przykryć tacę.
9. Naciśnij boczek w dół do każdego otworu dwoma palcami.
10. Nałóż w każdy otwór mięso.
11. Zwiń brzeg boczku, przykrywając kuleczki mięsne, docisnąć.
12. Włóż tacę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, przewracając ostrożnie wyjmij tacę
13. Piecz przez 20 minut lub do momentu kiedy bekon zbrązowieje.
14. Posmarować klopsiki sosem barbecue i piec przez 10 minut.

15. Oddzielamy kuleczki nożem

16. Danie gotowe.

17. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: