

# Kuleczki w Barbecue



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **654** Ocena: **6260**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

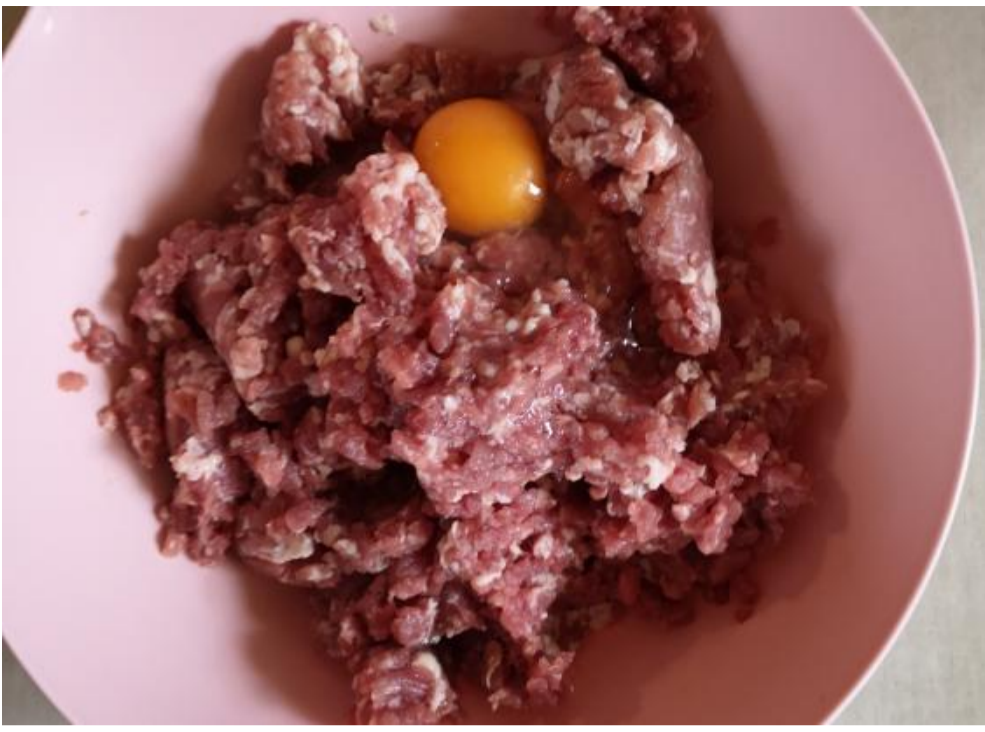
- na 16 kulki
- 1 kg mięsa mielonego
- 1 szklanka bułki tartej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli
- 18 plasterków boczku
- 1 szklanka sosu barbecue
- 1 łyżeczka papryki czerwonej

## 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.



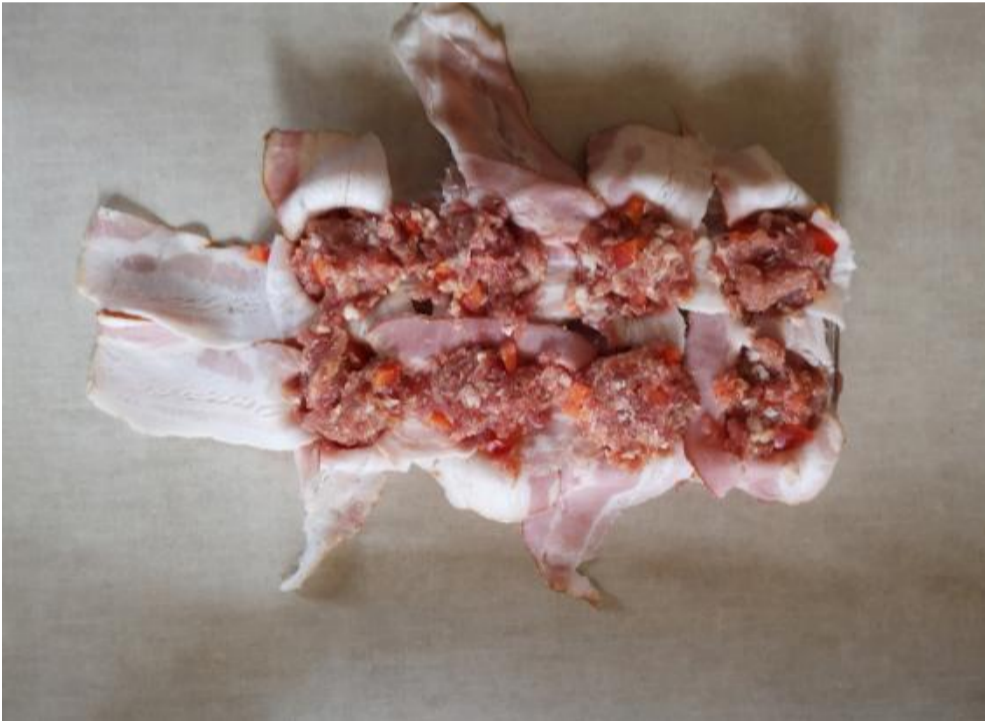
7. Wszystkie składniki razem mieszamy.



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 .



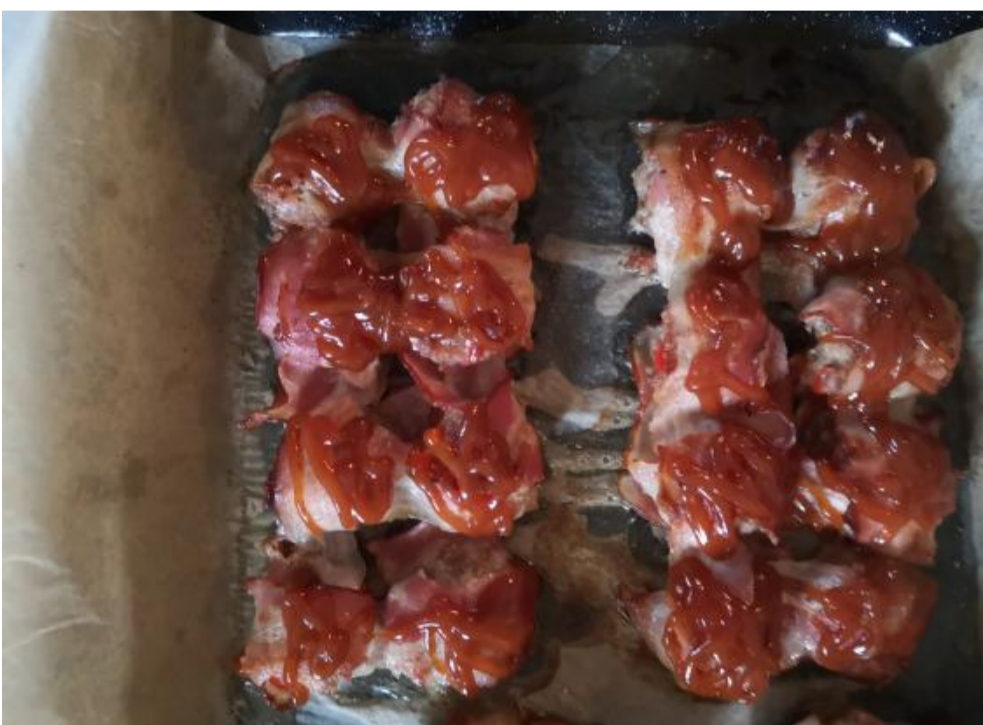
12. Włóż tacę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, przewracając ostrożnie wyjmij tacę



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: