

kulki mięsne w zalewie

Autor: **syroka**Przepisów: **16** Ocena: **442**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mielone, 1 kg
- zalewa odctowa, 2l
- olej lub smalec, 0.5l
- cegula, 5szt

Sposób przygotowania:

- 1 mięso doprawiamy jak mielone i formujemy małe kulki. smażymy je na głębokim tłuszczu. robimy zalewę taką jak do grzybów . możemy dodać pokrojoną cebule to wszystko zalewamy i odstawiamy na 48h

Twoje notatki do przepisu: