

Kulki mięsne z dipem śmietanowym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18185**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 250 g mielonej wołowiny
- 4 dymki
- ząbek czosnku
- łyżka bułki tartej
- jajko
- 50 g startego parmezanu
- sól ,pieprz
- 3 łyżki oliwy
- Sos:
- 100 ml śmietany 12%
- 100 ml majonezu
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- garść posiekanego oregano
- oliwki czarne i zielone

Sposób przygotowania:

- 1 Dymkę po oczyszczeniu posiekałem ze szczypiorem. Czosnek po obraniu również posiekałem. Ser , tartą bułkę , jajko , mięso , cebulę i czosnek wymieszałem, dokładnie wyrobiłem , przyprawiłem do smaku solą i pieprzem. Uformowałem kulki , wielkości orzecha włoskiego , smażyłem na rozgrzanym oleju ok. 10 minut na złoty kolor. Po zdjęciu z patelni osączyłem z oliwy na papierze kuchennym.
Sos : śmietanę wymieszałem z majonezem , sokiem z cytryny i posiekanym oregano , poprawiłem solą i świeżo mielonym pieprzem .

Twoje notatki do przepisu: