

Mięsne cygara dziadka Hilarego



Autor: **KORAL**
Przepisów: **620** Ocena: **11296**

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- zmielone mięso wieprzowe 500 g
- 1 duże jajko lub 1 mniejsze+ 1 żółtko
- bułka tarta 3 czubate łyżki
- tandoori masala 1 czubata łyżka
- 1-2 łyżki wody lub rosółu
- sól, pieprz do smaku
- bułka tarta do panierowania

Sposób przygotowania:

1 8 sporych cygar.

Jajko roztrzepać z przyprawą tandoori masala, dosypać bułkę tartą, wymieszać i dodać do zmielonego mięsa.

Mięso przyprawić solą i pieprzem, dodać rosół lub wodę i dobrze wymieszać.

Masę wyrabiać dokładnie rękoma kilka minut, aż będzie jednolita. Potem podzielić na osiem części z każdej formować cygara i obtoczyć w bułce tartej.



2 Cygara smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony do przyrumienienia.

Idealnie smakują duszonymi warzywami.

Smaczne są na ciepło i zimno.



Twoje notatki do przepisu: