

Pikantne mięsne kuleczki



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **540** Ocena: **7401**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1/2 kg. mięsa wołowo- wieprzowego
- 3 surowe białka
- 4 ząbki czosnku
- średnia cebula
- sól do smaku, pieprz
- 3 łyżeczki papryki słodkiej, 3 łyżki bułki tartej pełnoziarnistej, olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso zmielić. Wymieszać z pokrojoną cebulą i czosnkiem, dodać białka i przyprawy. Wymieszać. Wsypać bułkę tartą. Uformować kuleczki i usmażyć je na oleju.

Sos;

Puszka czerwonej fasoli
200 ml. soku pomidorowego
2 pełne łyżki ketchupu Kotlin z piekła rodem
2 łyżeczki papryki słodkiej wędzonej
majeranek
olej do smażenia
ser żółty do posypania

Podsmażone mięsne kulki przełożyć do naczynia żaroodpornego. Wsypać odsączoną fasolę. Sos pomidorowy wymieszać z przyprawami i keczupem. Zalać nim mięso. Posypać startym serem. Piec około 25 minut w 180*

Twoje notatki do przepisu: