

SALATKA Z KULKAMI MIĘSNYMI



Autor: **koko6**
Przepisów: 4 Ocena: 12



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- Kalafior, 1 szt.
- ziemniaki, 0.5 kg.
- mięso mielone, drobiowe lub wieprzowe, 0.5 kg.
- olej do smażenia, 0.1 l.
- koperek, 1-1.5 pęczka
- szczypiorek, 1 pęczek
- jogurt naturalny, 350-400 g.
- majonez ja używam "kętrzyński", 2 łyżki stołowe
- sól, pieprz, chilli,, wg. uznania
- przyprawa tzatzyk "prymat", 1 szt.
- Bułka tarta, 100 g.

Sposób przygotowania:

- 1 kalafior podzielić na różyczki i ugotować na półtwardo w osolonej wodzie, można zahartować zimną wodą
- 2 ziemniaki ugotować w osolonej wodzie i pokroić na talarki
- 3 mięso mielone przyprawić wg. uznania dodając jajko i namoczoną bułkę, ja dodaję trochę chilli-uformować kulki wielkości orzecha włoskiego, opanierować w b. tartej i usmażyć
- 4 jogurt wymieszać z przyprawą tzatzyk i majonezem-odczekać ok. 10 min.
- 5 szczypiorek i koperek drobno pokroić
- 6 wszystko wymieszać w dużej misce i przyprawić solą i pieprzem, na koniec dodać mieszankę jogurtową i ponownie delikatnie wymieszać-schłodzić w lodówce i gotowe-SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: