

Wołowe mięsne kulki z cynamonem



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **590** Ocena: **11945**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 g mielonej wołowiny
- jajko
- pół czerstwej bułki
- 100 ml mleka
- 1 łyżeczka startego świeżego imbiru
- 2 łyżki bułki tartej
- pół łyżeczki cynamonu
- szczypta mielonych goździków
- 1 łyżka skórki otartej z cytryny
- sól
- pieprz
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Zalałem czerstwą bułkę mlekiem, odstawiłem na 10 minut. Bułkę odcisnąłem, dodałem wraz z imbirem do mięsa, wbiłem jajko, wsypałem bułkę tartą i przyprawy: cynamon, goździki, skórkę cytrynową. Wszystko dokładnie wymieszałem. Odstawiłem mięso na 30 minut do lodówki. Po wyjęciu doprawiłem solą i pieprzem, dokładnie wyrobiłem.

Uformowałem z masy kulki wielkości orzecha włoskiego. Smażyłem na mocno rozgrzanym oleju. Podałem na wykałaczkach z sosem (sos może być dowolny).



Twoje notatki do przepisu: