





przepisy.pl

Ghuwarlania czyli mięsne kulki

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cielęcina - 500 gramów
- białe wino - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek
- bułka tarta - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- bulion - 3 szklanki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sól i pieprz do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i posiekaj drobnutko.
2. Wymieszaj ze wszystkimi składnikami, oprócz bulionu i natki pietruszki i wyrób na gładkie jednolite ciasto.
3. Formuj małe kulki, które gotuj na małym ogniu przez ok. 10 minut.
4. Wywar pozostały po gotowaniu możesz użyć do zrobienia sosu. Mięsne kulki podawaj z chlebem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl