



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone - 50 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- jajka ugotowane na twardo - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- czerstwa kajzerka - 1 sztuka
- surowe jajko - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- bułka tarta
- olej do smażenia
- woda-wrzątek - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostkę Rosołu wołowego Knorr w 1 szklance wrzątku i namocz w nim kajzerkę.
2. Posiekaj drobno cebulę.
3. Włóż mięso do miski, wbij 1 jajko. Dodaj odcisniętą kajzerkę i posiekaną cebulę. Dopraw rozkruszoną przyprawą w mini kostkach Knorr oraz pieprzem. Całość dokładnie wyrób na jednolitą masę.
4. Obklej jajka na twardo mięsem, formując kule.
5. Następnie obtocz kule w roztrzepanym jajku i bułce tartej.
6. Smaż w głębokim oleju 10–15 minut, po czym osącz z nadmiaru tłuszczu.