



Kulki mięsne w boczku

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 200 gramów
- mięso mielone drobiowe - 200 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- jaja - 1 sztuka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- sos worcester - 2 łyżki
- boczek wędzony - 12 plastrów
- puree ziemniaczane do podania
- patyczki do szaszłyków

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj ze 100 ml wody. Dodaj wymieszany Fix oraz sos worcester do mięsa i wyrabiaj masę.
2. Cebulę, czosnek i kolendrę posiekaj i wraz z rozkłóconym jajkiem dodaj do masy mięsnej. Ponownie wszystko wymieszaj.
3. Z masy formuj małe kulki i zawijaj je w plaster boczku.
4. Każdą nadziewaj na patyczki do szaszłyków i smaż na patelni lub na grillu, aż całość zrobi się dobrze rumiana.
5. Podawaj z puree ziemniaczanym.

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