



przepisy.pl

Mięsne trufle z indyka w sosie BBQ



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 2 sztuki
- rodzynki - 50 gramów
- chili - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- orzechy, np. nerkowce - 200 gramów
- gotowy sos BBQ - 100 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- cykorii - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Rozdziel i umyj liście cykorii. Oddziel żółtka od białek. Białka ubij na sztywną pianę, przełóż do miski z mięsem.
2. Posiekaj szalotkę, chili i kolendrę. Przesiekaj orzechy i połowę rozkrusz na zupełną miazgę, a pozostałą część tylko przesiekaj z grubsza. Dodaj wszystko do mięsa, dorzuć rodzynki i dopraw do smaku przyprawą Knorr.
3. Z powstałego farszu uformuj małe 2 cm kulki, wrzucaj je na wolno gotującą się wodę. Gotuj 2-3 minuty po czym jeszcze gorące umieść w sosie BBQ.
4. W gotowe kulki wkładaj małą wykałaczkę kulkę, dodatkowo obtocz w pokruszonych orzechach. Całość ułóż na liściach cykorii.

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