

Čínské masové kuličky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

250 g libového bůčku - pomlet

2 vařené rozmačkané brambory

1 vejce

0,5 lžičky mletého zázvoru

0,5 lžičky vegety

solí

na špičku nože prášek do pečiva

1 dcl vody

Na smažení: olej - kuličky by měly být ponořené

Postup

Postup přípravy: Do masa vmícháme vodu a rozšlehané vejce. Přidáme koření a rozmačkané brambory a nakonec kypřicí prášek. Vytvoříme kuličky a smažíme do zlatova.

Jsou nadýchnuté a kypřé a mají výraznou masovou chuť. Pro změnu můžete do hmoty přidat i hrst nasekaných ořechů nebo trochu kopru.