

Kulki mięsno-rybne w zalewie octowej



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **414** Ocena: **3889**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Mięso mielone z indyka - 0,5kg
- Filet rybny - 0,3 kg (u mnie dorsz, ale może być oczywiście inna ryba)
- jajko - 1szt
- Bułka tarta
- Przyprawy:
 - sól, pieprz cayenne.
 - Oliwa do smażenia
- Zalewa:
 - Woda - 1 litr
 - Ocet - 1/2 szklanki
 - Cukier - 3 łyżki
 - Sól - 1 łyżka
 - Cebula - 1
 - Ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty

Sposób przygotowania:

- 1 Filet mielimy i dodajemy do mielonego mięsa. Mieszamy z jajkiem i przyprawami. Dodajemy bułki tartej, aż masa będzie na tyle gęsta, żeby dało się formować klopsy. Uformowane kulki obtaczamy w bułce tartej i smażymy na złoty kolor.

Takie kulki już same w sobie są pyszne :) jeśli nie zjecie wszystkiego, to do reszty zróbcie zalewę

Cebulę kroimy na plastry. Wodę z octem, cukrem, solą, cebulą i przyprawami gotujemy, aż zawrze.

Klopsy wkładamy do słoika, zalewamy zalewą. Kiedy ostygnie wkładamy do lodówki. Po 3 dniach można się zjadać



Twoje notatki do przepisu: