Kulki drożdżowe z mięsem

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 30 dag
drożdże świeże - 3 dag
cukier - 1 łyżeczka
mleko - 100 ml
jajka - 2 szt.
masło rozpuszczone - 3 łyżka
sól - 1/2 łyżeczka

Farsz -
mięso ugotowane - 30-40 dag
cebula - 1 szt.
smalec lub olej - 1 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka
pieprz, sól - do smaku
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem, połączyć z letnim mlekiem, dodać łyżkę mąki, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy podrosną dodać resztę mąki, jajka, sól i rozpuszczone masło, dokładnie wyrobić, odłożyć do wyrośnięcia. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanym oleju. Ugotowane mięso zmielić w maszynce, dodać do cebuli, wsypać bułkę tartą, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, wykrawać krążki. Na każdy krążek ciasta włożyć porcję farszu, dokładnie zlepić formują kulki. Ułożyć na desce posypanej mąką i pozostawić do wyrośnięcia. Partiami wkładać do rozgrzanego, głębokiego tłuszczu i smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać na ciepło jako dodatek do czerwonego barszczu.