

Mesne kroglice v brusnični omaki

20–30 Min

Priprava

1. V skledi dobro premešajte mleto meso, drobtine, mleko, jajce, koriander, sol, rožmarin in poper. Iz mase oblikujte kroglice približno v velikosti neoluščenega oreha. V večji ponvi segrejte malo olja in mesne kroglice med občasnim obračanjem pecite približno 7 minut.
2. Medtem pripravite omako. V ponev dodajte brusnično marmelado, jabolčni kis, pomarančni sok, gorčico, koriander in sol. Med mešanjem segrevajte, da se sestavine povežejo v enotno omako. Dodajte mesne kroglice in jih med nežnim mešanjem kuhajte še približno minuto, da se enakomerno obdajo z omako.

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za mesne kroglice:

400 g	Mletega mesa
35 g	Drobtin
40 ml	Polnomastnega mleka
1	Jajce
1 žlička	Koriander listi rezani
0.5 žličke	Rožmarin narezani
0.5 žličke	Morska sol jodirana
0.5 žličke	Poper črni mleti

Za omako:

150 g	Brusnične marmelade
2 žlici	Jabolčnega kisa
2 žlici	Pomarančnega soka
1 žlička	Dijonske gorčice
0.5 žličke	Koriander listi rezani
0.25 žličke	Morska sol jodirana