

Mesne okruglice u umaku od brusnica

20–30 Min

Priprema

1. U zdjelu dodajte meso, krušne mrvice, mlijeko, jaje, korijander, sol, ružmarin i papar pa dobro promiješajte. Od smjese oblikujte okruglice, otprilike veličine oraha u ljusci. Zagrijte ulje u velikoj tavi i pržite okruglice oko 7 minuta uz povremeno okretanje.
2. Dok se mesne okruglice peku, pripremite glazuru. Ulijte džem u tavu pa dodajte ocat, sok od naranče, senf, korijander i sol. Kuhajte smjesu uz miješanje dok se svi sastojci dobro ne povežu. Dodajte mesne okruglice i kuhajte ih još minutu uz miješanje kako bi se ravnomjerno obložile glazurom.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za mesne okruglice:

400 g	Mljevenog mesa
35 g	Krušnih mrvica
40 ml	Punomasnog mlijeka
1	Jaje
1 žličica	Secrets of World Spices - Korijander
0.5 žličice	Ružmarin sjeckani
0.5 žličice	Himalajska sol
0.5 žličice	Papar crni mljeveni

Za umak:

150 g	Džema od brusnice
2 žlice	Jabučnog octa
2 žlice	Soka od naranče
1 žličica	Dijon senfa
0.5 žličice	Secrets of World Spices - Korijander
0.25 žličice	Morska sol