

Ünnepi húsgolyók vörösáfonyás mártásban

20–30 Perc

Elkészítés

1. Tegyük egy tálba a darált húst, a zsemlemorzsát, a tejet, a tojást, a sót, a fasírt fűszerkeveréket, a rozmaringot és a borsot, majd alaposan dolgozzuk össze. Formázzunk belőle kb. dió nagyságú húsgolyókat. Egy nagy serpenyőben hevítsünk kevés olajat, majd süssük a húsgolyókat kb. 7 percig, közben többször megforgatva.
2. A húsgolyók sütése közben készítsük el a szószt. Tegyük egy serpenyőbe a vörösáfonya lekvárt, majd adjuk hozzá az ecetet, a narancslevet, a mustárt, a koriandert és a sót. Kevergetve főzzük össze, amíg egynemű lesz. Adjuk hozzá a húsgolyókat, és óvatosan forgassuk át őket a mázban. Főzzük még kb. 1 percig.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A húsgolyókhoz:

400 g	Darált hús
35 g	Zsemlemorzsa
40 ml	Tej
1 db	Tojás
0.5 tk	Rozmaring
0.5 tk	Himalája só
0.5 tk	Fasírt fűszerkeverék
0.5 tk	Feketebors, őrölt

A szószhoz:

150 g	Vörösáfonya lekvár
2 ek	Almaecet
2 ek	Narancslé
1 tk	Mustár
0.5 tk	Koriander
0.5 tk	Só