

Mititei romanesti

Mititei romanesti

Ingrediente :

1 kg carne amestec (vita si porc), un virf cutit bicarbonat de sodiu, un virf cutit piper, un virf cutit chimen, 1 capatina de usturoi, sare

Preparare :

Se da carnea de doua ori prin masina de tocat, se adauga sare, se amesteca bine, apoi se adauga piper, chimion, bicarbonat. Se amesteca bine. Separat se face un mujdei de usturoi, se adauga la compozitie. Se lasa putin (30 min) la rece.

Se ataseaza la masina de carne un tub pentru a iesi micii uniform, sau se fac cu mina.

Se frig la gratar, la foc iute. In timpul cit se frig, se ung cu o pana muiata in zeama de carne. Eu stropesc cu bere.