

Mici romanesti

Mici romanesti



Ingrediente :

1 kg carne de vaca de la ceafa, coada sau pulpa, 250 g grasime (seu) de porc, 2 felii piine alba, 2-3 catei usturoi, enibahar, chimen, piper (o lingurita de fiecare), o jumatate lingurita bicarbonat de sodiu

Preparare :

Se taie cuburi carnea si se curata de piele grasimea. Se trec impreuna de doua ori prin masina de tocat carne. Se adauga miezul de piine inmuat in prealabil in apa si stors bine. Se adauga usturoiul sfarimat sau facut mujdei, mirodeniile, bicarbonatul. Se amesteca bine pina cind se obtine o pasta omogena. Se prepara micii, cu miinile bine udate in apa. Se prajesc la foc potrivit, intorcindu-se de citeva ori, sa nu ramina in mijloc cruzi. Se servesc imediat, pusi intr-un vas cald, sa nu se sleiasca. Se pot servi ca atare, cu mustar si piine sau cu garnitura.