

Mici ardelenesti

Mici ardelenesti



Ingrediente :

1 kg carne de vaca de la git sau coada, 500 g pulpa de porc, 4-6 catei usturoi sau o capatina, o lingurita cimbru uscat, o lingurita boia dulce, citeva linguri supa de carne, chimen, enibahar, piper, sare dupa gust, frisca nebatuta

Preparare :

Acesti mici se prepara cu o zi inainte de prajire! Se trece carnea de citeva ori prin masina de tocat carne si se lasa apoi acoperita la rece sa se odihneasca citeva ore. Se adauga mirodeniile, usturoiul pisat, supa si se amesteca pina cind se obtine o pasta omogena. Se lasa peste noapte acoperit la rece. Se formeaza cu mina uda micii, care se ung cu frisca (aceasta face micii pufosi). Se prajesc la foc mediu, intorcindu-se de citeva ori, sa nu ramina nefacuti in mijloc. Se servesc cu mustar si piine.