

# Żurawinowe kulki mięsne

Z 900 g mielonej wołowiny otrzymuje się 84 klopsiki. Wystarczy ich dla licznie zgromadzonych gości na sporym przyjęciu. Żurawinowe kulki mięsne podaje się z sosem słodko-kwaśnym. Zapewne będą wszystkim smakować.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

## LICZBA PORCJI:

około 84 kulek

---

## SKŁADNIKI:

2 jajka, roztrzepane  
1 szklanka bułki tartej  
1/2 pęczka natki pietruszki, posiekanej  
1/3 szklanki keczupu  
1/2 małej cebuli, posiekanej  
2 ząbki czosnku, posiekane  
1 łyżeczka soli  
1/4 łyżeczki pieprzu  
900 g mielonej wołowiny

## SOS ŻURAWINOWY

450 g żurawin ze słoika

350 g sosu chili  
1 łyżka brązowego cukru  
1 łyżka musztardy  
1 łyżka soku z cytryny  
2 ząbki czosnku, posiekane

### **PRZYGOTOWANIE:**

- 1) Wymieszać 8 pierwszych składników. Dodać wołowinę i wyrobić. Uformować kulki.
- 2) Piec pulpety 15 minut w temperaturze 200°C.
- 3) Wymieszać składniki sosu. Gotować na małym ogniu 10 minut. Połączyć sosem kulki mięsne.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 kulka zawiera: 42 kcal, 2 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 12 mg cholesterolu, 122 mg sodu, 4 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 3 g białka