



Acadele de carne

Difficulty medium

Preparation time 30 min

Total time 1h

Serving size 16 bucăți

Ingredients

- ½ legătură pătrunjel proaspăt, doar frunzele
- 1 ceapă, jumătăți
- 20 g ulei vegetal, plus pentru prăjit
- 300 g carne tocată în amestec, porc și vită
- 20 g pesmet
- 1 ou
- 1 linguriță cu vârf sare
- ¼ linguriță piper măcinat
- 1 linguriță boia de ardei, dulce
- 2 lingură muștar
- 2 foi de gelatină
- apă pentru înmuiat gelatina
- 80 g ketchup

Nutrition per 1 bucată

Calories 392 kJ / 94 kcal

Protein 4 g

Carbohydrates 3 g

Fat 7 g

Fibre 0.2 g

Preparation

1. Puneți în bol pătrunjelul și ceapa și tocați 3 sec./viteza 7, Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați uleiul și sotați **3 min./120°C/viteza 1.**

3. Adăugați carne tocată, pesmetul, oul, sarea, piperul, boiaua și 1 linguriță muștar și amestecați Aluat **fământare/1 min.**, ajutându-vă de spatulă.
4. Din compoziția obținută, formați 16 bile (aprox. 30 g fiecare). Încălziți uleiul într-o tigaie pe plită și prăjiți bilele pe toate părțile, apoi înfigeți-le în bețișoare pentru acadele și lăsați-le să se răcească timp de 10 minute. În acest timp, spălați bolul de mixare și continuați cu rețeta.
5. Înmuiați foile de gelatină conform instrucțiunilor de pe ambalaj și stoarceți-le.
6. Puneți în bol ketchupul, 1 linguriță muștar, gelatina stoarsă și încălziți **2 min./80°C/viteza 1**, Transferați într-o cană.
7. Cufundați complet chiftelutele în cană, lăsați amestecul să se scurgă (vezi recomandarea), dați-le din nou la frigider timp de 30 de minute și apoi serviți.

Useful Items

tigaie antiaderentă, plită, frigider, bețișoare pentru acadele

Hints & Tips

- Puneți boabe uscate de fasole, mazăre etc. într-una sau mai multe căni și înfigeți acadelele de carne pentru a se scurge, după ce le-ați cufundat în compoziția cu gelatină.
- Înainte de servire, dați acadelele de carne prin brânză fărâmițată, ceapă prăjită sau verdeață tocată.