

MICI DE CASĂ REȚETĂ UNICĂ | Rețetă de Mici cu Carne de Porc, Vită și CAPRĂ



MICI DE CASĂ REȚETĂ UNICĂ | Rețetă de Mici cu Carne de Porc, Vită și CAPRĂ



În acest articol m-am gândit ca ar merge foarte bine MICUL, și anume o rețetă de **mici de casă cu carne de vită, porc și capră**. Adica acel preparat pur românesc nelipsit de pe grătarele pofticiosilor. Am ales să îl fac din trei cărnuri și toate de casă, fără prea multă grăsime, să văd cum va ieși. Am făcut mici de casă cu carne vită, cu porc și cu capra. Până la urma am tras lozul câștigător și desi au intrat puțin la apă cum era și normal, am avut parte de o surpriză pe cinste. Au meritat tot efortul.

- 500 g carne de porc
- 500 g carne de vită
- 500 g carne de capră
- 15 g sare
- 5 g cimbru măcinat
- 5 g de piper proaspăt rășnit

- 4 boabe de ienibahar măcinate
- 5 g coriandru boabe măcinate
- 10 g boia de ardei;
- 25 g bicarbonat de sodium
- 7 căței de usturoi dați prin răzătoarea fină
- 1 l supă de vită/apă/apă cu concentrat de vită

1. Tocați carnea de porc, de capră și de vițel în cuburi mici și tăiați-o prin sita mică a mașinii de tocat carne.



2. Adăugați sare, cimbru, piper, ienibahar, coriandru, boia de ardei și bicarbonat de sodiu la carnea tocată.

3. Răzuiți usturoiul și adăugați-l la amestec.

4. Frământați compoziția timp de 30 de minute, adăugând treptat supa de viță (sau apă cu concentrat de viță) până când compoziția devine elastică.



5. Întindeți o folie de plastic pe o tavă și formați mici cilindri din compoziție folosind o pungă de plastic cu o gaură tăiată.

6. Puneți cilindrii de carne pe folie și tăiați-i în bucăți de aproximativ 10 cm.

7. Ungeți un grătar sau o tigaie cu ulei și încălziți-l la foc mediu.



8. Prăjiți micile pe grătar până devin aurii și bine pătrunse în interior, întorcându-le din când în când.

9. Serviți micile calde alături de muștar sau sosuri preferate.

