

MICI de CASĂ sau MITITEI de CASĂ – VITĂ, PORC, OAIIE



MICI de CASĂ sau MITITEI de CASĂ – VITĂ, PORC, OAIIE



Chiar dacă uneori lucrurile mici sunt chiar mici, când vine vorba de mici de casă, sau mititei de casă, nu mai contează. Am preparat acești mici de casă cu carne de vită, carne de porc și carne de oaie.

Și dacă te întrebi cum sunt acești mici de vită, porc și oaie, îți spun doar atât: încearcă rețeta și vei trăi fără regrete.

Ingrediente mici vită, porc, oaie:

- 1 kg pulpă de porc
- 0,8 kg pulpă de miel/oaie/berbecuț
- 0,8 kg ceafă de vită
- 0,4 kg grăsime de porc, sau seu de oaie, sau seu de vită
- 500 ml supă de oase de vită, sau concentrat de vită cu cuburi de gheață

Condimente pentru mici pentru un kg de carne:

- 20 g usturoi
- 12 g bicarbonat
- 10-12 g sare grosieră

- 5 g piper boabe
- 3-4 g cimbru uscat
- 3-4 g coriandru boabe
- 1-2 g ienibahar
- 2 g chimion
- un sfert sau jumătate de anason stelat
- 5 ml suc de lămâie

1. Utilizează o mașină de tocat carne cu sita mică pentru a toca fin carnea de purcel, capră și viță.



2. Adaugă sarea, cimbrul, piperul, ienibaharul, coriandrul, boiaua de ardei și bicarbonatul de sodiu peste carnea tocată. Adaugă și usturoiul dat pe răzătoarea fină.

3. Frământă amestecul de carne timp de 30 de minute, adăugând treptat supa de viță. Continuă până obții o pastă nici prea tare, nici prea moale.



4. Acoperă compoziția cu folie și las-o la frigider pentru cel puțin 24 de ore.

5. Utilizează o pungă cu gaură la capăt pentru a forma șiruri de pastă de mici pe o tavă unsă cu ulei.



6. Taie șirurile în bucăți de aproximativ 10 cm lungime.

7. Încinge un grătar și unge-l cu ulei. Prăjește micii până devin bine făcuți și suculenți.

