

Pulpeciki w ognistym bourbonie

Wyśmienity przepis na pulpeciki

 Czas na High: 2,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 6 plastrów wędzonego boczku,
- 1 mała cebula,
- 300 g mielonego mięsa wołowego,
- 200 g mielonego mięsa wieprzowego,
- 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne,
- 150 g bułki tartej,
- 1 łyżeczka papryki wędzonej w proszku,
- 1 łyżeczka mielonych nasion kopru,
- 1/2 łyżeczki oregano,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 jajko,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- sos BBQ,
- 65 ml Bourbon,
-
-



Wykonanie:

Zmiel plastry boczku. Pokrój drobno cebulę. Wymieszaj razem boczek, cebulę, mielone mięso wieprzowe i wołowe, pieprze cayenne, bułkę tartą, mieloną wędzoną paprykę, koper, oregano, sól i jajko. Z wymieszanych składników uformuj 12 równej wielkości klopsików.

Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż klopsiki, aż się zarumienią z każdej strony, następnie przełóż je do misy wolnowaru.

Wymieszaj sos BBQ z Bourbonem i zalej klopsiki. Gotuj pod przykryciem na poziomie HIGH przez 2,5 godziny.