

Sütőben sült fasírtgolyó

Klasszikus ízek, egy kicsit könnyedebb változatban - kevesebb olaj, ugyanaz a finom eredmény.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 50 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

500 g darálthús
1 fej vöröshagyma
1 db tojás
3.5 ek zsemlemorzsa
Só
Bors
Fokhagymapor
Majoranna
Pirosparika

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.01.13

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hozzávalókat egy tálba tesszük.



2.

Jól összegyúrjuk őket, majd lefedve picit hűtőben pihentetjük.



3.

Olajos kézzel golyókat formázunk, majd 180 fokon körülbelül 40 perc alatt aranybarnára sütjük.



4.

A felénél megfordíthatjuk a golyókat, hogy a másik oldaluk is szépen süljön.



5.

Krumplipürével és csemegeuborkával tálaltam.

