

Paluszki z jelenia

Jedną cebulę drobno pokroić, zeszklić na maśle, drugą drobno posiekać. Mięso i słoninę przepuścić przez maszynkę, dodać obydwie cebule, roztarty czosnek, majeranek, sól, pieprz i jajka. Dokładnie wyrobić masę i formować małe wałeczki. W głębokiej patelni rozgrzać olej, wkładać wałeczki, smażyć z obu stron na rumiano. Podawać podlane stopionym masłem.

Składniki:

600 g mięsa (okrawki), 150 g słoniny, 2 cebule, 2 jajka, 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczka majeranku, sól, pieprz, 1 łyżka masła, 1 szkl. oleju.