



WWW.YANKITCHEN.COM

肉丸子



原料:

- 1 磅新鲜牛肉末 (约 454 克)
- 1 个鸡蛋
- 1 茶勺洋葱粉 (onion powder)
- 0.5 茶勺牛至叶子碎 (dried oregano)
- 0.5 茶勺煎牛排用的混合香料 (grill spicy)
- 2/3 杯全麦面包糠
- 1/4 茶勺现磨的黑胡椒末
- 1 小把新鲜的九层塔叶子, 切碎
- 盐适量

做法:

所有的原料放在一个大碗内, 用手混合均匀即可, 不用过度搅拌。然后做成丸子, 可以做差不多 20 个。

将丸子下油锅炸至金黄。捞出, 滤油。



所有的原料放在一个大碗内



混合均匀即可，
不用过度搅拌



可以做差不多20个丸子



下油锅炸至金黄，蘸A1酱汁吃

小小为爱走天涯
www.yankitchen.com

肉丸子上的酱汁用了现成的 A1 牛排汁，配起来也很好吃，稍稍有点酸味，可能很多人不习惯，可以改用任何喜欢的酱汁或者不用。毕竟，肉丸才是主角啊！

