

Mici

- ☐ 1/2 kg carne de vacă împănată cu seu
- ☐ 1/2 linguriță de bicarbonat
- ☐ 1/2 pahar de supă de carne
- ☐ sare
- ☐ piper
- ☐ 1 căpățână mare de usturoi

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se dă de 2 ori prin mașina de tocat. Se adaugă sare și pipe după gust, bicarbonatul și un pahar de supă de carne rece. Se amestecă cu lingura mult și bine de tot, până se leagă. Se lasă carnea la rece până a doua zi, sau măcar circa 10 ore. A doua zi se frământă iar și se adaugă puțină zeamă de usturoi strecurată (într-o strecurătoare, peste usturoiul curățat și mărunțit se toarnă apa; zeama asta se adaugă la tocătură). Se poate pune și usturoiul pisat mărunt.

Cu mâna udă se ia o cantitate mică și se dă forma de mici (un rulou de 7-8 cm și gros de circa 4 cm). Ies cam 20 de mici din cantitatea de carne. Micii se așează pe un fund udat cu apă ca să nu se lipească de lemn. Se încinge bine grătarul, se unge cu seu și se pun micii să se rumenească. Se fac la foc mic să fie pătrunși și bine rumeniți. Se servesc fierbinți cu muștar.

Poftă bună!