

Boulettes de viande délicieuses



Préparation 10 m.

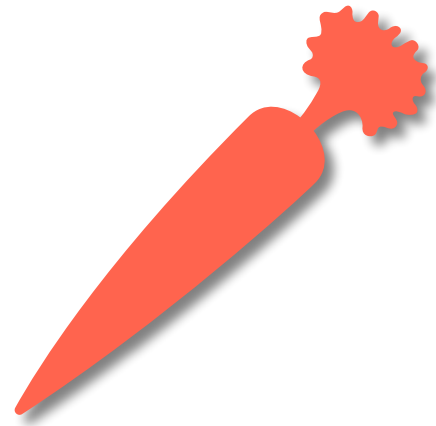
Cuisson 10 m.

Portions 8

1 1/2 livre de porc haché

2 c. à table de persil haché

1 oeuf
2 tranches de pain trempées dans l'eau
1 oeuf battu
Sel et poivre
2 gousses d'ail
1/2 c. à thé de muscade
3/4 de t. de bouillon de boeuf
1/4 de t. de farine
1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
2 c. à table d'huile d'olive
2 carottes
3/4 de t. de pois frais
2 pommes de terre en cubes.
1 feuille de laurier
1/2 c. à thé de paprika
1/4 de t. de vin blanc



Dans un bol mélanger le boeuf, les oeufs le pain avec l'eau, le sel, le poivre, l'ail, le paprika, la muscade, le persil, la cuillère à thé de bouillon et la Worcestershire. Bien mélanger et faire des boulettes. Enfariner les boulettes. Faire chauffer le ip et verser l'huile. Faire brunir les boulettes. Ajouter les légumes, la feuille de laurier, le bouillon et le vin. Cuire 6 m. à MANUAL, High..
La cuisson terminée, ouvrir le couvercle et retirer la feuille de laurier,

Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**

,