



Masové kuličky z mletého masa

Ingredience

mleté maso (směs hovězího a vepřového) {300} g
mléko {50} ml
malé vejce {1}
malá cibule {1}
strouhanka {30} g
olivový olej {1} KL
čerstvé bylinky (doporučujeme petržel, libeček, pažitku nebo kopr)
sůl
pepř
kardamom {0,5} KL
muškátový oříšek {0,5} KL
brusinková omáčka
bramborová kaše

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme ji na oleji dozlatova. V míse smícháme cibuli a posekané čerstvé bylinky dle našeho výběru s mletým masem,...

Masové kuličky z mletého masa - recept

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme ji na oleji dozlatova. V míse smícháme cibuli a posekané čerstvé bylinky dle našeho výběru s mletým masem, strouhankou, vejcem a kořením. Vše důkladně promícháme. Pokud máme čas, necháme masovou směs odležet pár hodin v lednici. Směs rozdělíme na stejně velké porce a mokrýma rukama z nich tvarujeme malé kuličky. Masové kuličky z mletého masa můžeme smažit na pánvi s přepuštěným máslem nebo olejem, nebo je můžeme péct v troubě a to na 180 °C asi 12 minut.

Masové kuličky z mletého masa můžeme podávat na švédský způsob s brusinkovým džemem a bramborovou kaší.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí