

# Ďábelské kuličky s rajčatovým protlakem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 2

**1537** kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **89 g** bílkovin

**Autor:** Alergino

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dabelske-kulicky-s-rajcatovym-protlakem>

## Příprava

Mleté maso smícháme s vejcem, nadrobno nakrájenou cibulí a rohlíkem, který jsme před tím nakrájeli na kostičky a zalili mlékem. Osolíme a přidáme mletou papriku. Ze směsi tvoříme malé kuličky, které zvolna opékáme na rozehřátém oleji. Pak přidáme rajský protlak, chilli a podle potřeby podlijeme vodou, krátce podusíme. Podáváme s bramborem.

## Ingredience

- ✓ 500 g vepřového mletého masa
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 rohlík
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 1 lžička sladké papriky
- ✓ olivový olej
- ✓ 1 rajčatový protlak
- ✓ 1 lžička chilli koření
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod