Dalmatinské šišky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **6**

1491 kalorií , **8 g** cukrů , **60 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/dalmatinske-sisky

Příprava

Odblanené, umyté mäso zomelieme aj s namočenou žemľou, pridáme polovicu múky, korenie, soľ, rascu, vajcia, a vypracujeme hmotu a sformujeme do tvaru šišiek, ktoré v oleji z oboch strán opečieme do červena. Na oleji zapeníme pokrájanú cibuľku, pridáme červenú papriku, druhú časť múky a pripravíme bledú zápražku. Pridáme do nej rajčiakový pretlak, citrón pokrájaný na kolieska, podlejeme vodou, osolíme a povaríme. Omáčku zalejeme smotanou, povaríme a precedíme na opečené mäsove šišky. Na troške masti udusíme pokrájané rajčiaky, pokrájanú zelenú papriku, hrášok, kyslé uhorky a posypeme hotové šišky.

Tip k receptu

Podávamé s dusenou ryžou alebo zemiakmi.

Ingredience

- 200 g hovězího masa
- 200 g vepřového masa
- 200 g jehněčí kýty
- 1 houska
- 1 lžíce hladké mouky
- 2 vejce
- troška mletého pepře, kmínu a červené sladké papriky
- sůl podle potřeby
- 100 ml olivového oleje
- 1 cibule
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1/2 citrónu
- 120 ml zakysané smetany
- 1 lžička cukru krupice
- 80 g rajčat
- 120 g zelené papriky
- 60 g zeleného hrášku
- 1sladkokyselá okurka cca 80g

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod