

Grilované vepřové kuličky se studenou omáčkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1126 kalorií , 4 g cukrů , 82 g tuků , 75 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovane-vepřove-kulicky-se-studenou-omackou>

Příprava

Mleté bravčové maso ochutíme soľou, mletým čiernym korením, mletou sladkou červenou paprikou, sojovou omáčkou, dijonskou horčicou a prelisovaným cesnakom. Spolu premiešame a necháme odležať na chladnom mieste aspoň 1 hodinu. Potom z mäsa formujeme malé guľky, ktoré striedavo napichujeme s nakrájanými farebnými paprikami na grilovacie ihly. Naplnené ihly grilujeme z každej strany cca po 7 minút. Hotové podávame s pripravenou studenou omáčkou. **STUDENÁ OMÁČKA:** Kyslú smotanu ochutíme soľou a mletým bielym korením. Pridáme prelisovaný cesnak, strúhaný parmezán, nasekanú čerstvú pažitku a spolu premiešame.



Tip k receptu

Ako prílohu môžeme podávať pečené zemiaky v koži zabalené v alobale.

Ingredience

- ✓ 400 g vepřového mletého masa
- ✓ 100 g barevných paprik
- ✓ 4 stroužky prolisovaného česneku
- ✓ 1 lžice Dijonské hořčice
- ✓ kapka sojové omáčky
- ✓ sůl, pepř a sladká paprika podle chuti
- ✓ Na studenou omáčku: 100 ml zakysané smetany
- ✓ 1 lžice strouhaného parmezánu
- ✓ 1 stroužek prolisovaného česneku
- ✓ 1 lžička posekané čerstvé pažitky
- ✓ sůl a pepř podle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod