

Holandské masové koule s květákem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 3

10776 kalorií , **247 g** cukrů , **131 g** tuků , **465 g** bílkovin

Autor: fialka

Odkaz: <https://srecepty.cz/holandske-masove-koule-s-kvetakem>

Příprava

Nejprve si vymažeme pekáček tukem a poklademe růžičkami květáku. Na květák poklademe cibuli. Strouhané brambory smícháme se solí a kmínem nanese na cibuli. Z mletého masa, goudy, soli, pepře a mléka vytvoříme směs a z té pak koule velikosti pingpongových míčků. Ty poklademe na brambory a celé zalijeme směsí z vajec, zakysané smetany, kečupu, soli, pepře a cayenského pepře či tabaska dle chuti. Zakryjeme alobalem či poklicí a upečeme při 250°C. Asi po 30 minutách odklopíme a dopečeme dorůžova.

Ingredience

- 1 kg mletého bůčku
- 400g strouhané goudy (Eidamu)
- 100 ml mléka
- sůl dle potřeby
- špetka pepře bílého
- tuk na vymazání pekáčku
- 2 velké cibule nakrájené na plátky
- 1 menší blanšírovaný květák
- 6 středních oloupaných a nahrubo nastrohaných brambor
- 3 lžíce zakysané smetany
- špetka drceného kmínu
- 4 vejce
- 2 lžíce kečupu
- dle chuti cayenského pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

