

Jehněčí kuličky se zeleninou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

521 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-kulicky-se-zeleninou>

Příprava

Smícháme mleté maso, strouhanku, vejce, sůl a pepř, polovinu nakrájené cibule a polovinu nasekané máty. Vytvoříme 8 kuliček a dáme na plech. Zbylou polovinu cibule a brambory nakrájíme na měsíčky a přidáme na plech. Přidáme i nakrájenou cuketu a rajčátka vcelku. Zakápneme olivovým olejem. Pečeme 40 minut na 200 °C. Ještě teplé posypeme nastrouhanou fetou a nasekanou mátou.



Tip k receptu

Maso můžeme okořenit i oblíbeným kořením – u mě je to např. adžika.

Ingredience

- ✓ 50 g strouhanky
- ✓
- ✓ 50 g fety
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ 1/4 lžičky pepře
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 brambory
- ✓ 2 cukety
- ✓ 12 ks cherry rajčátek
- ✓ 3 lžíce máty peprné
- ✓ 2 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

