

Krutony po tatarsku



Obtížnost: □□□□□

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

1952 kalorií , **1 g** cukrů , **99 g** tuků , **195 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/krutony-po-tatarsku>

Příprava

Osmažíme rohlíky nakrájené na kolečka a dáme stranou. Maso smícháme se všemi ingrediencemi a necháme chvíli odležet. Pak si vlhčíme dlaně studenou vodou a ze směsi tvarujeme malé kuličky, které ve finále zploštíme na placičky. Ty pak obalíme ve strouhance - po osmažení budou mít zlatavou barvu. Osmažíme. Servírujeme tak, že na talíř dáme osmažená kolečka rohlíku, na ně posadíme osmažené masové placičky a ozdobíme je trochou tatarky, trochou hořčice a trochou cibule. Podáváme s hranolky, opečenými brambory, bramborovými medailemi, vařenými brambory. Můžeme přidat nakládanou okurku nebo hlávkový salát.

Ingredience

- 800 g mletého masa (nejlépe míchané půl na půl)
- sůl
- pepř
- kmín
- majoránka
- 3-4 stroužky česneku - nakrájené
- 1 větší cibule nadrobno nakrájená (část si odložíme na posypání)
- 2 vejce
- 1-2 lžíce strouhanky (je třeba odhadnout podle konzistence)
- strouhanka na obalení
- 1-2 rohlíky nakrájené na kolečka (1 rohlík stačí pro 2 osoby)
- trocha tatarské omáčky
- trocha hořčice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

