

Masové kuličky s ananasem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1516 kalorií , **10 g** cukrů , **108 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-kulicky-s-ananasem>

Příprava

Smícháme maso, nakrájené cibulky, koření, žloutky z vajec a zahustíme strouhankou. Vždy kousek směsi rozpláceme na placičku, vložíme dobře okapaný kousek ananasu, uzavřeme a zakulatíme. Jednotlivé kuličky obalíme v mouce, rozšlehaných bílcích a strouhance. Smažíme na oleji nebo pečeme v troubě naskládané na plech vytřený olejem asi 40 minut. Podáváme s rajčatovou omáčkou. Omáčka: na oleji osmahneme nakrájenou cibuli a utřený stroužek česneku, smažíme do změknutí. Pak přidáme vše ostatní, dochutíme a zvolna provaříme. Ke konci omáčku prolisujeme nebo rozmixujeme.

Ingredience

- ✓ 400 g mletého vepřového masa
- ✓ 6 ks jemně nakrájených jarních cibulek
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 konzerva ananasu
- ✓ hladká mouka
- ✓ strouhanka
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ rostlinný olej
- ✓ 1 malý rajčatový protlak
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ snítka tymiánu
- ✓ 300 g rajčat

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod