

Masové kuličky s mořskými plody



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1902 kalorií , **9 g** cukrů , **160 g** tuků , **89 g** bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Šalotky nakrájíme najemno a smažíme asi 5 minut na oleji. Poté přidáme papriku a drcený česnek a minutu smažíme. Zalijeme sherry a poté přidáme mořské plody. Necháme vychladit. Do mletého masa přidáme žloutek a okořeníme oblíbeným kořením. Z masa vytvarujeme 18 malých kuliček, které osmažíme na oleji. Do oleje, ve kterém se smažili masové kuličky, dáme chorizo nakrájené na plátky a česnek, taktéž nakrájený na plátky. Zalijeme bílým vínem a přivedeme k varu. Cherry rajčátka prsty rozmáčkneme a přidáme je k chorizu. Poté přidáme i masové kuličky a mušle. Povaříme 5 minut dokud se mušle neotevrou. Poté přidáme i šalotkovou směs a prohřejeme. Podáváme s čerstvým pečivem posypané petrželkou.

Tip k receptu

Sladkou mletou papriku můžeme nahradit pálivou.



Ingredience

- 25 g másla
- 50 g Slávek jedlých
- 300 g vepřového mletého masa
- 300 g choriza
- 3 šalotky
- 3 stroužky česneku
- 1 žloutek
- 1 lžíce mleté papriky
- 2 lžíce Sherry
- 2 lžíce petrželové natě
- 50 ml olivového oleje
- 100 ml bílého vína
- 300 g mořských plodů
- 300 g cherry rajčátek

Kategorie

Výjimečný den, Výjimečný den, Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Hlavní chod