

Masové kuličky v zelí



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

1411 kalorií , **0 g** cukrů , **78 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-kulicky-v-zeli>

Příprava

Mleté maso dáme do mísy, přidáme vejce, očištěnou a nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, rýži, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Ze směsi tvarujeme menší kuličky, osmažíme je ze všech stran na oleji, vyndáme a odložíme na teplém místě. Do hrnce dáme dvě lžíce oleje, přidáme očištěné a nakrájené zelí, osolíme, podlijeme vodou a krátce podusíme. Přidáme bobkový list, nové koření, rajčatový protlak, promícháme a dusíme skoro do měkka. Do zelí vložíme opečené masové kuličky, podle potřeby podléváme vodou a dusíme do měkka. Zelí ochutíme cukrem, jemně promícháme a necháme chvíli uležet.

Ingredience

- ✓ 300 g mletého vepřového masa
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 g uvařené rýže
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ olej
- ✓ 500 g hlávkového zelí
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 100 g rajčatového protlaku
- ✓ cukr
- ✓ stroužek česneku
- ✓ 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Zkušený kuchař, Hlavní chod