

Originální bramborový salát s masovými kuličkami



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 50min , Porce: 4

2071 kalorií , 3 g cukrů , 147 g tuků , 91 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/originalni-bramborovy-salat-s-masovymi-kulickami>

Příprava

Brambory vaříme 20 minut a necháme vychladnout, hrášek necháme okapat, nakrájíme cibuli, nasekáme petrželku a řeřichu. Maso smícháme se strouhankou, vejcem, cibulí, petrželkou a polovinou řeřichy, osolíme, opepříme a tvarujeme masové kuličky. Za stálého obracení je opékáme na rozpáleném oleji 8-10 minut. Nakrájíme pažitku, polovinu smícháme s řeřichou, majonézou a jogurtem, mlékem a octem. Osolíme a opepříme. Nakrájíme brambory a ředkvičky, obojí promícháme s hráškem a dipem a podáváme s kuličkami.

Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 150 g hrášku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 1 svazek petrželky
- ✓ 300 g hovězího mletého masa
- ✓ 1 lžíce strouhanky
- ✓ sůl
- ✓ řeřicha
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 1 svazek pažitky
- ✓ pepř
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 g majonézy
- ✓ 200 ml bílého jogurtu na dip
- ✓ 2-3 lžičky vinného octa
- ✓ 1 svazek ředkviček

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Salát

