

Pečené masové kuličky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

491 kalorií , 1 g cukrů , 12 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

Očistíme si cibuli a česnek a vše nadrobno nasekáme a vložíme do větší mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a koření (kromě Vegety). Vše řádně promícháme a přidáme mleté maso. Rukou pak směs promícháme, aby se koření dostalo rovnoměrně do masa. Poté zahustíme dle potřeby strouhankou a opět rukou prohněteme. Nakonec dochutíme Vegetou.

Z masové směsi pak vyrobíme malé kuličky, které rovnoměrně rozložíme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě, dokud kuličky nezhnědnou (cca 30 minut).



Tip k receptu

Do masové směsi můžeme použít i speciální směs koření na mletá masa.

Ingredience

- ✓ 1 balení hovězího mletého masa
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 5 lžic strouhanky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžička adžiky
- ✓ troška Vegety
- ✓ 1-2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře

Kategorie

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

