

Sýrovo-masové kuličky s rajčaty



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 4

1704 kalorií , **9 g** cukrů , **106 g** tuků , **119 g** bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Kuřecí prsa umeleme na mlýnku na maso. Goudu nastrouháme. Oboje smícháme, osolíme a opeříme. Přidáme utřený česnek, najemno nasekanou chilli papričku a promícháme. Zkusíme ze směsi udělat kuličku. Pokud to nejde, přidáme trochu strouhanky. Kuličky obalujeme poté ještě ve strouhance a smažíme na oleji. V pánvi rozpálíme také olivový olej a osmažíme na něm přepůlená cherry rajčátka. Odstavíme a smícháme je s nasekanou jarní cibulkou a citronovou šťávou.



Tip k receptu

Kuličky můžeme pro odlehčení upéct v troubě - bez oleje, dozlatova, v průběhu pečení je otáčíme.



Ingredience

- ✓ 300 g kuřecích prs
- ✓ 150 g goudy
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 ks chilli papričky
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 10 - 100 g strouhanky
- ✓ 10 - 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 300 g cherry rajčátek
- ✓ 3 ks jarní cibulky
- ✓ 1-2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1-3 lžička citronové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod