

# Vepřové kuličky na jehlu



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

**1309** kalorií , **0 g** cukrů , **102 g** tuků , **84 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-kulicky-na-jehlu>

## Příprava

Maso propláchneme, vymačkáme vodu a dáme do mísy. Zpracujeme do něj česnek utřený se solí, všechno koření a přísady. Z masa tvoříme malé kuličky, které napichujeme na grilovací jehlu a grilujeme. Nemáme-li gril, můžeme také smažit či péct v troubě.



### Tip k receptu

Do masové směsi můžeme přidat také kousíčky slaniny, papriky nebo jarní cibulku.

## Ingredience

- ✓ 500 g vepřového mletého masa
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička mletého pepře
- ✓ 1 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžička drceného kmínu
- ✓ 3 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžička grilovacího koření
- ✓ 1 lžíce olivového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Párty občerstvení

