

Vepřové kuličky s cuketou a sýrem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 3

736 kalorií , **3 g** cukrů , **4 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Angel 666

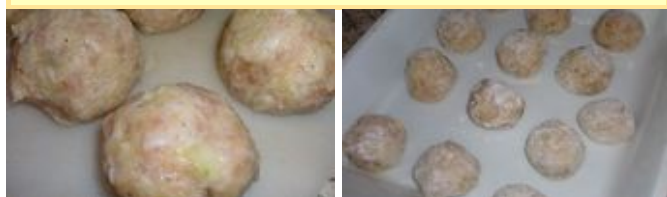
Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kulicky-s-cuketou-a-syrem>

Příprava

Z nastrouhané cukety vymačkáme trochu přebytečné vody a cuketu nasypeme do mísy. K cuketě přidáme mleté maso, krupičku, vejce, rozmačkaný česnek, sůl a pepř. Ze sýra si stranou odložíme asi 3 lžíce a zbytek také přisypeme ke směsi. Směs dobře promícháme a odložíme asi na 30 minut do lednice. Z odleželé směsi utvoříme menší kuličky, které obalíme v hladké mouce. Kuličky naklademe na pekáček, lehce potřeme olejem a vložíme do středně rozehřáté trouby. Pečeme asi 20 minut. Chvilku před dokončením na každou kuličku dáme trošku strouhaného sýra, který jsme si předtím odložili.

Tip k receptu

Kuličky také místo pečení můžeme klasicky usmažit na pánvi v rozehřátém oleji.



Ingredience

- 400 g vepřového mletého masa
- 200 g cukety (oloupané a nastrouhané)
- asi 3 lžíce dětské krupičky
- 1 vejce
- 2 stroužky česneku
- sůl a pepř podle chuti
- 100 g strouhaného sýra
- trocha hladké mouky na obalení
- trocha oleje na pomaštění kuliček

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

