

# 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>

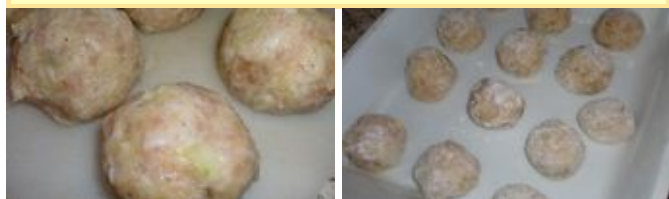
## Příprava

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 lžice 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 lžice 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

