

Kuličky z mletého masa na jehle

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1500 kalorií , **1 g** cukrů , **146 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kulicky-z-mleteho-masa-na-jehle>

Příprava

Maso smícháme se sýrem, celerem, česnekem, vejci a moukou. Ochutíme solí a pepřem, uděláme malé kuličky a usmažíme je na oleji dohněda. Hotové kuličky po třech napíchneme na jehlu a podáváme s rýží a ředkvičkami.

Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 2 lžíce strouhaného sýra
- 250 g najemno rozsekaného celeru
- 2 vejce
- 3 lžíce hladké mouky
- špetka soli
- troška pepře
- 1 stroužek nadrobno nakrájeného česneku
- 1 šálek slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní