

Masové kuličky s hranolky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1305 kalorií , **20 g** cukrů , **60 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: barbora.breuerova

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

Příprava

Oloupané brambory nakrájejte po delší straně na hranolky. Na chvíli je namočte do studené vody. Osušte je, zakapejte olivovým olejem a promíchejte s kořením.

Suroviny na masové kuličky propracujte v misce, v dlaních vytvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu. Dejte je do fritézy a opékejte na 180°C a 10 minut. Pak zvyšte teplotu na 200°C a 20 minut pečte hranolky, občas protřeste. Když je jídlo hotové porcijte ho ještě teplé.

Ingredience

- 450 g hovězí mleté maso
- 100 ml kečup
- 1 špetka chilli
- 2.12 lžíce worcesterská (Worcesterová) omáčka
- 1 lžíce citronová šťáva
- 1 lžička zázvor
- 70 g hnědý cukr
- 4 ks brambory
- 2 lžíce olivový olej
- 1 lžíce grilovací koření
- 3 kousek toustový chleba

Kategorie

Česká, Maso, Ostatní

