

Pečené masové kuličky



Obtížnost: □□□□□

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

491 kalorií , **1 g** cukrů , **12 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

Očistíme si cibuli a česnek a vše nadrobno nasekáme a vložíme do větší mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a koření (kromě Vegety). Vše řádně promícháme a přidáme mleté maso. Rukou pak směs promícháme, aby se koření dostalo rovnoměrně do masa. Poté zahustíme dle potřeby strouhankou a opět rukou prohněteme. Nakonec dochutíme Vegetou.

Z masové směsi pak vyrobíme malé kuličky, které rovnoměrně rozložíme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě, dokud kuličky nezhnědnou (cca 30 minut).

Tip k receptu

Do masové směsi můžeme použít i speciální směs koření na mletá masa.

Ingredience

- 1 balení hovězího mletého masa
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička majoránky
- 5 lžic strouhanky
- 2 vejce
- 1 lžička adžiky
- troška Vegety
- 1-2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

