

# Zvolenské kuličky



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**1222** kalorií , **2 g** cukrů , **13 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zvolenske-kulicky>

## Příprava

Očistené surové zemiaky postrúhame, necháme na site odkvapkať, pridáme cibuľku, opraženu na oleji s cesnakom, soľ, korenie ,majorán a múku. Zamiešame k tomu zomleté alebo na jemno nakrájané údené mäso a vajcia. Z cesta formujeme guľky, obalíme ich v múke a varíme cca 15 minút. Po vybratí z vriacej vody polejeme masťou a upraženou cibuľkou. Podávame s kvasenou kapustou.

### Tip k receptu

Je to pomerne dosť ťažko stráviteľné jedlo.

## Ingredience

- 1 kg brambor
- 500 g uzeného masa
- 4 stroužky česneku
- 80 ml olivového oleje
- 1 cibule
- 2 slepičí vejce
- 80 g hladké mouky
- špetka bílého pepře
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička soli

## Kategorie

Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná,  
Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina,  
Hlavní chod