

# Masové kuličky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**1298** kalorií , **0 g** cukrů , **92 g** tuků , **125 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

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

## Příprava

Mleté maso spojíme s vejci, hořčicí, nadrobno nasekanou cibulí, kořením a najemno nasekanou natí z petržele. Hmotu necháme chvíli odpočinout, aby se spojily chutě. Vlhkýma rukama tvoříme malé kuličky, které smažíme v rozpáleném tuku ze všech stran dozlatova. Kuličky můžeme také péci v troubě – jsou pak méně tučné, příprava však trvá déle. Máme-li kuličky hotové, do vypečené šťávy přidáme jednu cibuli nakrájenou na kolečka a šťávu z citrónu. Provaříme a můžeme podávat s opékanými brambory. Další vhodnou variantou je rajská omáčka.

## Ingredience

- 500 g mletého masa
- 2 vejce
- 2 cibule
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 2 lžíce oleje na smažení
- 2 lžičky soli
- 1 lžička mletého pepře
- 2 lžička mleté sladké papriky

## Kategorie

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