

# Mleté kuličky z králíka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 3

**1209** kalorií , **4 g** cukrů , **54 g** tuků , **24 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mlete-kulicky-z-kralika>

## Příprava

Vykostěné maso nakrájíme na menší kousky, cibuli oloupeme, překrojíme a umeleme spolu s masem na mlýnku. Přidáme oloupaný utřený česnek, sůl, mletý pepř, vejce, nasekanou petrželku, mletou papriku a na malé kostičky nakrájenou slaninu:to vše dobře promícháme. Z masové směsi formujeme malé kuličky a obalíme je v hladké mouce. Na pánvi rozpálíme olej a kuličky na něm ze všech stran osmažíme dozlatova, pak je podlijeme masovým vývarem a přidáme očištěný a na nudličky nakrájený celer, přiklopíme a dusíme doměkka. Přílohou mohou být různě upravené brambory.

## Ingredience

- 400 g vykoštěného králíčího masa
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- špetka soli
- troška pepře
- 1 vejce
- 1 lžíce petržky
- 1/2 lžička mleté papriky
- 40 g slaniny
- 20 dkg hladké mouky
- 1 celer
- 50 ml rostlinného oleje
- 250 ml masového vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

