

Šílený masový koule



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 4

4291 kalorií , **0 g** cukrů , **217 g** tuků , **251 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/sileny-masovy-koule>

Příprava

Do mísy dáme mleté maso, strouhanku, vejce a instantní polévku. Dobře promícháme. Podle chuti osolíme a opepříme. Z hmoty vytvarujeme koule o průměru asi 7 cm (asi 70 gr.), klademe je na pekáček. Na pánvi orestujeme nakrájenou cibuli, jakmile zesklouatí, přidáme protlak a po chvíli chilli omáčku a brusinky. Když se omáčka začne vařit, přidáme cukr a zelí, promícháme a ochutíme dle potřeby solí a pepřem. Pokud je omáčka hustá, přidáme trochu vody. Omáčku nalijeme na masové koule do pekáče. Nemícháme! Pečeme 2 hodiny při 180°C. Asi po 30 minutách můžeme opatrně promíchat, ale není to nutné. Servírujeme na talíři posypané na hrubo rozsekanou petrželovou natí. Jako příloha se osvědčily topinky nebo tousty s česnekem, ale i knedlíky, těstoviny či rýže.

Tip k receptu

Nám ten sos více chuná sladší, tak dáváme víc cukru, ale záleží na chuti. Pokud nemáte instantní cibulačku dá se nahradit asi třemi cibulemi nakrájenými na plátky, orestovanými na trošce oleje dozlatova a zalité asi 2 dcl bílého vína (+sůl, pepř, kmín a muškátový oříšek). Tuto směs je nutno zredukovat na polovinu a nechat zchladnout a zchladlou ji přidat k masu. Chilli omáčka by měla být na bázi kečupu třeba Heins apod. ne asijské

Ingredience

- 1 kg hovězího mletého masa
- 250 ml chilli omáčky nebo chilli kečupu
- 1 balení instantní cibulové polévky
- 1 lžička soli
- špetka pepře
- 1 hrneček strouhanky
- 2-3 slepičí vejce
- 2 konzervy brusinek
- 2 sáčky kyselého zelí
- 2-3 cibule
- 10 dkg rajčatového protlaku
- 150 g hnědého cukru
- 1 hrst petrželové natě
- 1 dcl rostlinného oleje

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Exotika, Jídlo na každý den, Něco extra, Chudý student, Labužník, Rodina, Hlavní chod, Párty občerstvení

chilli omáčky na bázi papriky.

