

Adamovy kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso - míchané 500 g
- Vejce 2 ks
- Nakládané okurky 3 ks
- Čerstvé žampiony 5 ks
- Anglická slanina 250 g
- Česnek 2 stroužek
- Majoránka 1 lžička
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso dáme do mísy, přidáme nadrobno pokrájené okurky a žampiony, nastrouhaný česnek, vejce, ochutíme solí, pepřem, majoránkou a částí drobně pokrájené slaniny. Vše dobře promícháme, zahustíme strouhankou na potřebnou hustotu, vytvarujeme vlhkou rukou kuličky (menší tenisáky), které vkládáme do pomaštěného pekáčku. Na každou kuličku položíme plátek slaniny a dáme péct do přehřáté trouby na střední teplotu dozlatova.

Poznámka:

Podáváme s bramborovou přílohou dle chuti. Podávat můžeme i jako chuťovku s čerstvým pečivem. Místo kuliček můžeme udělat úhlednou šišku, kterou taktéž poklademe plátky slaniny a za občasného podlití a přelití pečeme cca 45 minut dozlatova.