

# Vepřové kuličky s ředkvičkovými tzatziki

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Cibule 2 ks
- Mleté vepřové maso 600 g
- Strouhanka 100 g
- Oregano 1.5 lžička
- Vejce 2 ks
- Ředkvičky, nasekané 15 ks
- Řecký jogurt 250 ml
- Rajčata, na dílky 4 ks
- Chleba k podávání 8 plátek

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Polovinu jedné cibule nasekejte na tenké plátky, zbytek i druhou nasekejte na kostičky. Mleté hovězí maso smíchejte se strouhankou, kostičkami cibule, oreganem, vejci a polovinou česneku. Podle chuti osolte. Dobře promíchejte a vytvarujte masové kuličky. Zbylý rozmělněný česnek smíchejte s ředkvičkami a jogurtem a dejte do chladu. Kuličky potřete olejem a opečte je na grilovací pánvi - z každé strany 4-5 minut. Plátky cibule smíchejte s rajčaty, osolte a podávejte ke karbanátkům, spolu s tzatziki a chlebem.

