

Pikantní masovo-sýrové kuličky na rajském lůžku II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté drůbeží maso 300 g
- Sůl a čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Nastrouhaný tvrdý sýr 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Vejce 1 ks
- Strouhanka podle potřeby 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Cherry rajčata 300 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulky 3 ks
- Citronová šťáva podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolte, opepřete, přidejte k němu nastrouhaný sýr, nadrcený česnek, najemno nakrájenou chilli papričku a vejce a důkladně prohnětte. Potom do směsi zvolna přidávejte strouhanku tak, aby vznikla hmota, z níž půjdou uválet kuličky, které drží tvar. Strouhanky nedávejte zbytečně moc. Kuličky

válejte v navlhčených dlaních, pak je obalujte ve strouhance a smažte ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje ze všech stran. Hotové dejte odstát na papírovou utěrku. Rajčátky rozpulte, osolte a opečte na olivovém oleji. Smíchejte je s nakrájenými cibulkami, přendejte do misky a dochuťte citronem, pepřem a solí. Podávejte s opečenými kuličkami.