

Masové kuličky s jablky a vločkami

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí masa 250 g
- vepřové maso 250 g
- pórek 100 g
- jablka 2 ks
- ovesné vločky 100 g
- škrobová moučka 2 lžička
- sůl 1 špetka
- muškátový květ 1 špetka
- polohrubá mouka 100 g
- hořčice dionská 0.5 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ovesné vločky zalijeme 3 dl vody, necháme je nabobtnat a pak je ve stejné vodě uvaříme na hustou kaši. Osolíme ji a necháme vychladnout.

Jablka omyjeme, zbavíme jádřinců, nastrouháme je na hrubém struhadle do mísy a posypeme škrobovou moučkou.

V další míse smícháme obě umletá masa s jemně nakrájeným pórkem, ochutíme ho solí a

muškátovým květem, přidáme jablka a ovesnou kaši a důkladně promícháme.

V mokrých dlaních utvoříme z hmoty kuličky, které obalíme v polohrubé mouce a usmažíme ze všech stran na pánvi s rozpáleným olejem.

Každou usmaženou masovou kuličku připíchneme párátkem na plátek jablka a ozdobíme kolečkem cibule. Rozdělíme je na talíře, doplníme kopečkem hořčice a podáváme s chlebem nebo pečivem.