

Smažené sicilské koule

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Rýže arborio nebo carnaroli 500 g
- Šafrán 0.5 lžička
- Nastrouhaný parmazán 1 lžíce
- Oříšek másla 1 ks
- Mozzarella 50 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka podle potřeby 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- **Masová náplň**
- Malá cibule 1 ks
- Mleté hovězí maso 250 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Červené víno 100 ml
- Rajčatový protlak 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Rýži dejte vařit do litru osolené vody, dokud se všechna voda nevypaří. Mezitím připravte náplň: na oleji osmažte nakrájenou cibuli, přidejte maso, osolte, opepřete, chvíli restujte a zalijte vínem. Nechte vydusit tekutinu a přidejte protlak rozmíchaný v troše vody. Nechte odvařit všechnu tekutinu a odstavte. Do rýže vmíchejte šafrán, parmazán, máslo a žloutky a promíchejte. Do dlaně si dejte kousek ochucené rýže, roztáhněte ho a dovnitř vmáčkněte asi lžičku masové směsi a pár kostiček mozzarely. Zabalte do rýže, udělejte v dlaních kouli a obalte ji v rozšlehaných vejcích a strouhance. Obalené kousky smažte ve vyšší vrstvě oleje ze všech stran.