

Hovězí kuličky v sezamu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 500 g
- sterilizované žampiony 400 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si masovou směs do které kromě koření přidáme ještě nakrájené žampiony. Vypracujeme menší kuličky, které obalujeme v sezamovém semínku. Pečeme na rozpáleném tuku , až máme maso propečené nebo ve fritovacím hrnci.

Poznámka:

kdo rád přidá česnek, sůl a pepř dle chuti, dle potřeby přidáme strouhanku