

Masové koule s mátovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté vepřové maso 500 g
- Strouhanka 40 g
- Mleté nové koření 1.2 lžička
- Česnek - rozetřený 1 stroužek
- Nasekaná čerstvá máta 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Červená paprika, pokrájená 1 ks
- Kuřecí vývar 1.4 l
- Vlašský ořech, nasekaný najemno 4 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse smíchejte mleté maso, strouhanku, sůl, pepř, nové koření, česnek, polovinu máty a všechno promíchejte s vejcem. Navlhčete si ruce a vytvarujte ze směsi kuličky o zhruba čtyřcentimetrovém průměru. V pánvi rozpalte olej a masové kuličky na něm čtyři až pět minut smažte. Pak je vyjměte a nechejte okapat na papírových ubrouscích.

2. Z pánve slijte většinu oleje a na zbytku osmahněte papriku. Přilijte k ní kuřecí vývar a přiveďte k varu. Osolte, opepřete a přihodte masové kuličky. Promíchejte a přibližně deset minut vařte. Potom ještě přidejte zbylou mátu spolu s vlašskými ořechy a nechte zhruba tři minuty vařit.

3. Podávejte nejlépe s rýží nebo celofánovými nudlemi.