

# Krůtí bochánky s okurkovou salsou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- **Na bochánky**
- mleté krůtí maso 500 g
- strouhanka 100 g
- jarní cibulka 4 ks
- citrónová šťáva 30 ml
- bazalka 1 hrst
- sojová omáčka 15 ml
- česnek 2 stroužek
- mleté chilli 1 špetka
- mořská sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1

V míse smíchejte všechny ingredience na krůtí bochánky. Vytvarujte 6-8 stejně velkých masových kuliček a každou zmáčkněte dlaní do tvaru vyšší placičky. Zakryjte je fólií a dejte do lednice.

2

Zatímco masové bochánky odpočívají, připravte si salsu. Z nastrouhané okurky vymačkejte přebytečnou vodu, smíchejte ji se zbytkem ingrediencí a uložte do lednice.

3

Připravte gril na přímé grilování při středním žáru. Masové bochánky potřete olivovým olejem a dejte na gril. Podle velikosti bochánků grilujte 3–4 minuty z každé strany.

4

Jakmile jsou hotové, přendejte je na talíř a servírujte s okurkovou salsou.

## **Poznámka:**

citrónová šťáva čerstvě vymačkaná, bazalka čerstvě nasekaná, pepř čerstvě mletý.