

Masové koule

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Směs mletého masa 500 g
- Strouhanka 100 g
- Mléko 100 ml
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Zakysaná smetana 300 ml
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Malý svazek kopru 1 ks
- Muškátový oříšek 0.5 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Muškátový květ 0.5 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prvních šest ingrediencí smíchejte v míse. Směs hodně osolte a opepřete a rukama namočenýma v ledové vodě z ní vytvarujte dvacet koulí. Zhruba hodinu je chladte v lednici. troubu přehřejte na 200°C, koule dejte na plech vyložený pečícím papírem, pokapejte olejem a za občasného obracení pečte dozlatova. Mezitím smíchejte smetanu s hořčicí, citronovou šťávou a nasekaným koprem.

Upečené koule podávejte s pečenými bramborami, kolečky cibule a ochucenou smetanou.