

Anaelovy mletáčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 1 kg
- voda 20 g
- sůl 18 g
- kmín 2 g
- pepř 1 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. K dobře umletému masu přidáme sůl, prohněteme, vložíme do mísy a necháme několik hodin v chladnu
2. Přidáme mletý kmín a pepř
3. Znovu prohněteme a vložíme na několik hodin do chladničky
4. Po vyjmutí z chladničky uděláme šišky - malé (asi 40 g) nebo větší (asi 80 g)
5. Pečeme je na grilu (rožni) namazaném lojem
6. Mletáčky se nesmějí navzájem na rožni dotýkat, obracíme je postupně.

Doporučení:

Jako přílohu podáváme smažené brambory, drobně nakrájenou cibuli, petržel a hořčici.

Poznámka:

Uvnitř musí být směs šťavnatá a nekrvává!

Poznámka:

mletého masa (60 % vepřového a 40 % hovězího)