

Masové míčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 800 g
- Vejce 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Worcesterská omáčka 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Kečup k podávání 1 lahev

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso, vejce, česnek, worcesterskou omáčku smíchejte důkladně v míse. Poté masovou směs podle chuti osolte a opepřete. Udělejte z ní kuličky velikosti pingpongového míčku, nejlépe to jde dlaněmi navlhčenými studenou vodou. Kuličky dozlatova osmahněte na olivovém oleji. Ihned po opečení kuličky obalte v nasekané petrželce. Podávejte s kečupem.