

Kuličky z hovězího podle Jacka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- chléb toustový 6 plátek
- vývar hovězí 2 lžíce
- maso hovězí mleté 300 g
- vejce 1 ks
- česnek 2 stroužek
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti paprika sladká mletá 1 ks
- niva 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Toastový chléb nalámeme na malé kousky a zalijeme vodou či vývarem. Necháme nasáknout a pak přidáme maso, vejce a koření. Vymícháme hladkou směs, kterou podle potřeby můžeme zahustit strouhankou.

Tvoříme malé placičky, do každé z nich vložíme malý kousek nivy nebo jiného pikantního sýra a vytvarujeme kuličky. Upečeme.