

Bulharské kjuflety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 500 g
- brambory 3 ks
- cibule 3 ks
- houska 1 ks
- vejce 1 ks
- trocha mléka 1 ks
- dle chuti sůl a pepř 1 ks
- česnek 2 stroužek
- olej na smažení 1 ks
- rajčata 3 ks
- trocha kečupu 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

K masu přidáme syrové nastrouhané brambory, vejce, housku pokrájenou na kostičky a namočenou v mléce, sůl, pepř a 1 nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Promícháme a tvoříme malé šišky, které hustě obalíme v sekané petrželce.

Na pánev si dáme zpěnit zbylé dvě cibule (nejemno pokrájené). Přidáme kjuflety a lehce je osmahneme. Pak je narovnáme na pekáč i s cibulkou, poklademe plátky rajčat, pokapeme kečupem, lehce podlejeme vodou a dáme péct asi na 1,5 hodiny.

