

Teplý paprikový salát s masovými kuličkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rohlík 1 ks
- Mléko 100 ml
- Sůl dle chuti 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Mleté vepřové maso 300 g
- Mletý barevný pepř dle chuti 1 ks
- Majoránka 5 snítka
- Chilli paprička 2 ks
- Olivový olej 7 lžíce
- Malé barevné papriky 200 g
- Brambory ve slupce 300 g
- Pórek 1 ks
- Zelené fazole 100 g
- Sterilovaná kukuřice 100 g
- **Dresink**
- Med 30 g
- Dijonská hořčice 50 g
- Olivový olej 100 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlík natrháme do misky a zalijeme ho mlékem. Česnek oloupeme a nakrájíme nadrobno. Mleté maso dáme do mísy a promícháme s namočeným rohlíkem a česnekem. Ochutíme solí, barevným pepřem a lístky čerstvé majoránky.

Do zapékačí mísy nalijeme 5 lžic oleje. Z masové směsi tvarujeme kuličky o velikosti vlašského ořechu. Přendáme je do zapékačí vymazané mísy a pečeme ve vyhřáté troubě při 220°C asi 15 minut.

Papriky a chilli papričky omyjeme, osušíme a dáme na plech. Zakápneme je olejem a pečeme ve vyhřáté troubě při 240°C, dokud nezačnou černat (asi 15 minut). Poté je necháme krátce zchladnout, oloupeme slupky a dužinu překrájíme na kousky.

Brambory dobře očistíme a uvaříme ve slupce dopoloměkka. Překrájíme je na polovinu nebo čtvrtiny. Omytou bílou část pórku pokrájíme na kousky.

Ve velké pánvi rozehřejeme 2 lžíce olejem a restujeme na něm brambory. Osolíme je, opepříme. Přidáme pórek, očištěné fazolky a kukuřici.. Nakonec k zelenině vmícháme oloupané kousky paprik. Spolu restujeme asi 10 minut.

V misce metličkou důkladně promícháme med, hořčici a olej. Zeleninu rozdělíme na talíře a doplníme upečenými masovými kuličkami. Podáváme s připraveným dresinkem.