

Arabské kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sezamové semínko 2 lžíce
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- bílý jogurt 2 lžíce
- hořčičné semínko 1 lžička
- česnek 4 stroužek
- petrželka 1 lžíce
- feferonka 3 ks
- mleté maso 500 g
- olej 1 ks
- solamyl 2 lžíce
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme a nasekáme.

Mleté maso důkladně promícháme se všemi surovinami, i zeleninou. Z hmoty vytvoříme malé kuličky. Arabské kuličky restujeme ze všech stran v rozehřátém oleji.

Arabské kuličky podáváme s brambory, rýží či jen pečivem. Záleží na chuti.