

Dalmatské polpety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- hrubá mouka 1 ks
- hovězí maso přední 700 g
- sůl 1 ks
- sádlo 100 g
- rajčatová šťáva 1 ks
- vejce 2 ks
- pepř mletý 1 ks
- petrželová nať 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Semeleme maso a přidáme k němu nasekanou cibuli, česnek, vejce a petrželku. Před smícháním směs osolíme a opepříme. Teprve potom vše důkladně promícháme. Vytvoříme kuličky (polpety) a každou obalíme v mouce.

Na pánvi rozehtřejeme sádlo a polpety opečeme ze všech stran. Když jsou hezky opečené, zalijeme je rajčatovou šťávou a podusíme pod pokličkou asi půl hodiny na mírném ohni. Hotové polpety můžeme

podávat s těstovinami nebo opečenými bramborami.