Dánské kuličky

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- mletá sladká paprika 0.25 lžička
- sůl 1 ks
- mléko 1 ks
- hladká mouka 50 g
- krájená rajčata (400g) 1 plechovka
- česnek 3 stroužek
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- vepřové maso 500 g
- sekaný tymián 1 lžíce
- olej 3 lžíce
- máslo 30 g
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a pomeleme, můžeme použít i mleté z obchodu. Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli nakrájíme najemno,česnek prolisujeme, rajčata omyjeme a nakrájíme na kostky.

V míse smícháme maso s cibulí, přidáme 30 g mouky, tymián, papriku, sůl a koření. Směs smícháme

s vejcem a přilijeme trochu mléka. Pak z ní vytvarujeme 20 kuliček, jemně je obalíme v mouce a uložíme do ledničky.

V hrnci zahřejeme 2 polévkové lžíce oleje, přidáme nakrájená rajčata a prolisovaný česnek. Vaříme 10 - 15 minut, dokud se neodpaří voda a omáčka nezhoustne.

Na pánvi rozehřejeme zbylou lžíci oleje spolu s máslem. Potom postupně osmažíme masové kuličky, aby zhnědly - asi 5 minut. Odstraníme tuk, kuličky vrátíme zpátky, zalijeme omáčkou, přikryjeme a 30 minut dusíme v předehřáté troubě při 180 °C.

Dánské kuličky podáváme s rýží a jogurtem.