

Ďábelské kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 400 g
- Hrubá mouka 1 lžíce
- Strouhanka 3 lžíce
- Vejce 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 lžička
- Pepr 1 lžička
- Oregáno 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme se všemi surovinami (jako na karbanátky), a ochutíme. Z připraveného těsta tvoříme kuličky, které zvolna smažíme na pánvi. Podáváme s bramborem.