

Leskovacké koližky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- feferonka 1 ks
- uzená slanina 120 g
- česnek 3 stroužek
- čedar 80 g
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mleté maso 600 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

Sýr a slaninu nakrájíme na malé kostičky, česnek a feferonku očistíme a drobně nasekáme.

Do mletého masa vmícháme slaninu, sýr, česnek i feferonku. Podle chuti osolíme, opepříme a dobře propracujeme.

Z masové hmoty tvoříme kuličky velké asi vlašský ořech. Leskovacké koližky pečeme na roštu nebo smažíme v oleji. Na roštu jsou ale lepší. Koližky můžeme podávat jako hlavní chod nebo jako chuťovku.