

Masové kuličky se zeleninou pečené v troubě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 1 kg
- Vejce 1 ks
- Cibule menší 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Grilovací koření 1 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Mletý kmín 1 špetka
- Strouhanka 1 hrst
- Pórek 1 ks
- Cibule větší 2 ks
- Paprika 3 ks
- Žampiony 250 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Grilovací koření 1 špetka
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší cibule nakrájíme na kostičky, pórek na kolečka, papriky na kostičky, žampiony na plátky. Smícháme s olejem, kořením a dáme do pekáče.

Připravíme maso. Do mísy dáme mleté maso, vejce, hořčici, nakrájenou menší cibuli na malé kousíčky, prolisovaný česnek, kari, sůl, pepř, grilovací koření, mletý pepř a zamícháme. Postupně přidáváme strouhanku dle potřeby, aby kuličky držely tvar. Když máme hotovo tvoříme ze směsi kuličky o velikosti 2-3 cm. Kuličky klademe vedle sebe do pekáče (většího pekáče) na zeleninu. Troubu rozejdeme na 200 stupňů a pečeme zhruba 60 minut. Během pečení kuličky obracíme.