Pikantní masové koule

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

- Mleté maso 600 g
- Kečup 1 lžíce
- Petrželová nať 10 g
- Feferonka 15 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Chilli 1 g
- Olej 50 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Petrželovou nať, cibuli a feferonky nasekáme najemno. Smícháme s mletým masem, ochutíme kečupem, chilli, solí, pepřem, přidáme vejce. Vše promícháme. Tvarujeme malé karbenátky a pečeme v pánvi dozlatova.