

Jehněčí koule

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí maso 400 g
- Slanina 100 g
- Podrcená koriandrová semínka 1 lžíce
- Koriandrové nebo petrželová nať 1 hrst
- Sůl, drcený černý pepř - dle chuti 3 špetka
- Prolisovaný česnek 4 stroužek
- Cibule 1 ks
- Bílý toastový chleba 6 plátek
- Bílý jogurt 200 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jehněčí maso, slaninu a cibuli dvakrát umeleme v mlýnku na maso, osolíme a dobře vymícháme. Pak přidáme podrcený i jemně nasekaný čerstvý koriandr nebo petrželku, utřený česnek, sůl a pepř. Z masové směsi utvoříme koule velikosti golfového míčku.

2. Toastový chleba rozlámeme a po částech umixujeme v mixéru na hrubší strouhanku. Pak ji nasypeme do misky. Jogurt rozmícháme s vejcem, špetkou soli a také pepře.

3.Koule obalíme v jogurtu, přendáme je do misky se strouhankou a dobře je obsypeme. Pak je dáme na plech vyložený pečícím papírem, vložíme do předehřáté trouby a pečeme přibližně 40 minut při 170 - 180°C. Koule podáváme se špenátem a vařenými brambory.