

Špízy z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 500 g
- vařená rýže 200 g
- vejce 1 ks
- strouhanka 40 g
- malá cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- malá cuketa 1 ks
- paprika červená 1 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 špetka
- olej 2 dl
- kukuřičný klas 4 ks
- máslo 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté hovězí maso smícháme s vařenou rýží, přidáme vejce, strouhanku, jemně nasekanou cibulku a dochutíme rozetřeným česnekem, solí a pepřem. Z takto připraveného masa tvarujeme kuličky, které potřeme olejem, aby neoschly.

Cuketu a červenou papriku opláchneme, osušíme a nakrájíme na stejně velké kousky, jako jsou

masové kuličky. Zeleninu a kuličky střídavě napichujeme na špejle a opečeme na rozpáleném oleji. Pak špízy naskládáme do pekáčku a v přehřáté troubě při 200°C krátce dopečeme. V širokém kastrolu uvaříme v osolené vodě doměkka kukuřičné klasy. vařené klasy nakrájíme na široká kolečka, potřeme nebo pokapeme rozpuštěným máslem a dáme na chvíli do trouby nebo pod gril.