

Zapečené kuličky z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brokolice 400 g
- Květák 400 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mléko 250 ml
- Rajský protlak 2 lžíce
- Tavený sýr 250 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Mleté maso 400 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brokolici zbavíme listů a pak spolu s kvěťákem ji natrháme na růžičky. Oba druhy zeleniny důkladně propereme, pak povaříme asi 30 minut ve vroucí slané vodě, slijeme, prudce zchladíme a necháme okapat. Máslo rozpustíme, vmícháme mouku a dozlatova opražíme. Mléko smícháme s rajským protlakem a rozmícháme šlehačem, aby nevznikly hrudky. Směs mírně vaříme zakrytou asi 10 minut, přičemž průběžně mícháme. Pak vmícháme tavený sýr a rozpustíme. Pikantně ochutíme pepřem. Z masa tvarujeme vlhkýma rukama malé kuličky, vymažeme zapékací formu v odpovídající velikosti a rozdělíme do ní masové kuličky a růžičky kvěťáku a brokolice. Přelijeme sýrovou omáčkou a pečeme v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 45 minut. Pokud by náky začal příliš brzy hnědnout, zakryjeme ho alobalem.

