

Masové kuličky s pikantní zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá vepřová plec 400 g
- Strouhaná cibule 1 ks
- Vařené brambory 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Koření garam masala 1 ks
- Vejce 1 ks
- Mléko 10 lžíce
- Máslo 50 g
- Mražená zelenina 400 g
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Omáčka PAD THAI 3 lžíce
- Chilli omáčka 1 ks
- Solamyl na zahuštění omáčky 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté plecko smícháme s nastrouhanou cibulí, vejcem a nastrouhanými bramborami. Okořeníme pepřem, garam masalou, osolíme a dobře promícháme s mlékem. Ze směsi děláme kuličky cca 3 cm velké a smažíme v horkém oleji. Opečené kuličky necháme na sítu nebo na ubrousku okapat a uložíme na teple. V kastrolu rozpustíme máslo, vložíme zeleninu (dala jsem zeleninu Italiensche art -

zakoupenou v Lidlu, obsahuje také žampiony) a orestujeme. Přilijeme cca hrneček vody a přidáme sojovou omáčku, sladkou omáčku pad thai, chilli omáčku. Zahustíme lžičkou škrobu rozmíchaným v trošce vody a chvíli povaříme. Zelenina musí zůstat křupavá. V případě potřeby dosolíme.