

Masové kuličky s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté vepřové maso 500 g
- Klobása Chorizo 200 g
- Lesní houby 200 g
- Cherry rajčátka 100 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Solamyl 1 lžička
- Mletá pálivá paprika 1.2 lžička
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby a klobásu nakrájíme na drobné kostičky, opečeme je 8 minut na olivovém oleji a necháme prochládnout. Pak směs promícháme s mletým masem a solamylem a ochutíme solí, pepřem a mletou paprikou. Ze směsi utvoříme kuličky o průměru 3 cm, rozložíme je na plech s papírem na pečení a vložíme na 10 minut do trouby vyhřáté na 220°C. Nakonec každou kuličku ozdobíme půlkou rajčátka, které propíchneme párátkem. Podáváme doplněné bílým chlebem.