

Kuličky s koprem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso (hovězí vepřové 1:1) 400 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 1 ks
- Strouhanka podle potřeby 1 ks
- Jemně nasekaný kopr 1 lžíce
- Sypký bujon 1 lžička
- Sůl a pepř - dle chuti 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce
- Olej 4 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Kopr 2 lžíce
- Brambory 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Mleté hovězí a vepřové maso vymícháme s vejcem, přidáme nasekanou cibuli, lžici čerstvě nakrájených snítek kopru, sypký bujon, pepř, sůl.

Podle potřeby masovou směs zahustíme strouhankou z bílého pečiva a pak mokřýma rukama tvoříme malé knedlíčky.

Ty postupně obalíme v hladké mouce, masové kuličky opečeme dozlatova na teflonové pánvi s trochou oleje.

Pak přidáme na kostky nakrájené vařené brambory, zalijeme zakysanou smetanou promíchanou s druhou lžící jemně nasekaného kopru a společně už jen krátce prohřejeme. Před servírováním můžeme pokrm podle vlastní chuti ještě opepřit nebo dosolit.