

Kuličky z mletého masa na asijský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- červená cibule 1 ks
- jarní cibulka 2 ks
- čerstvý zázvor 30 g
- česnek 1 stroužek
- mleté kuřecí maso 500 g
- sójová omáčka 2 lžíce
- sezamový olej 2 lžička
- krupicový cukr 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- strouhanka 2 hrst
- olivový olej 4 lžíce
- **salát**
- čínské zelí 1 ks
- mrkev 2 ks
- okurka 1 ks
- ředkvičky 2 svazek
- chilli paprička 1 ks
- **dressing**
- sójová omáčka 6 lžíce
- rybí omáčka 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- rýžový ocet 1 lžíce
- krupicový cukr 0.5 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli nakrájíme stejně jako bílou část jarní cibulky (zelenou část necháme do salátu). Najemno nastrouhaný zázvor i česnek, maso, nakrájenou cibuli, sójovou omáčku, sezamový olej, cukr, sůl, pepř a strouhanku promícháme.

Ze směsi tvoříme menší kuličky, které necháme 1/4 hodiny odležet. Pak je mírně rozmáčkne a na olivovém oleji osmažíme.

Zeleninu očistíme a nakrájíme nadrobno. Zelí, mrkve, okurku, ředkvičky, chilli papričku a zbytek jarní cibulky smícháme a zalijeme dresingem. Podáváme se smaženými kuličkami.