

Pikantní mexické masové kuličky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté hovězí maso 500 g
- Česnek 1 stroužek
- Strouhanka 0.5 šálek
- Vejce lehce rozšlehané 1 ks
- Koriandr 3 lžíce
- Mexická salsa 1 šálek
- Mletý pepř 1 špetka
- Zakysaná smetana 0.75 šálek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Přehřejte troubu na 180 stupňů. Plech vyložte pečícím papírem. Do mísy vložte mleté maso, česnek, strouhanku, vejce, koriandr, polovinu salsy, ochuťte černým pepřem. Všechny suroviny dobře prohnětte, aby se spojily. Navlhčenými rukama tvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu, vyskládejte na pečící papír a pečte 15 min. do zlatova. Zbytek salsy smíchejte se zakysanou smetanou, jako dip k namáčení masových kuliček. Napichujte s párátky. Uvedené množství 18-20 kuliček.