

Masové jednohubky s mozzarellou a bazalkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso mleté 200 g
- vejce 1 ks
- česnek 2 stroužek
- strouhanka 1 lžíce
- rajčátka cherry 100 g
- olej na smažení 1 ks
- pár snítek bazalka 1 ks
- mozzarella kuličky 100 g
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso smícháme v misce s vejcem, utřeným česnekem, strouhankou, solí a pepřem.

Navlhčenýma rukama tvarujeme malé kuličky, které osmažíme v pánvi s rozpáleným olejem dozlatova. Usmážené kuličky vyndáme a necháme na papírovém ubrousku, aby se do něho vsáknul přebytečný tuk.

Rajčata (v některých obchodech se dají sehnat i velmi malé odrůdy, které krájet nemusíme) přepůlíme.

Připravíme si ostrá párátka, na která napichujeme střídavě masovou kuličku, rajče, mozzarellu.

Vedle rajčete napíchujeme lístek bazalky (jinak můžeme suroviny střídat podle fantazie).

Jednohubky podáváme vychlazené k vínu s oblíbeným dipem.

Poznámka:

Můj tip na dip: smíchej bílý jogurt, 6 lžic dijonské hořčice a najemno sekanou kapii. Nech hodinu

chladit.