

Ďáblovo koule

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g mletého vepřového
200 g mletého hovězího masa
vejce
50 g nivy
sůl
pepř
chilli
česnek
zelená cibulka s natí
olej
hladká mouka

Postup

Maso smícháme s vejci, česnekem, sýrem, solí, pepřem, chilli a vytvoříme z něho kuličky do kterých vložíme nivu. Obalíme v mouce a smažíme na rozpáleném oleji. Salát: Nakrájíme mrkev, okurky, cibuli, jablka, osolíme, opepříme a vmícháme tatarskou omáčku, majonézu a zakysanou smetanu. Zdobíme srdíčky ze sterilované červené řepy.