

Masové kuličky DumDum

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 žampiony (normal)

2 rajčata (normal)

0,3 kg baby rajčat

1 cibule

0,5 půl hrsti petrželové nati

0,5 kg okořeněného hovězího mletého masa, něco jako

1 pytlík špaget

na karboše (vejce, orohlí, koření ...)

2-4 stroužky česneku

(10 dkg plátků lib. fermentovaného masa, 4 hlávková srdíčka, ...).

strouhaný sýr

olej

sůl, pepř



Postup

Do předpřipravené fáše z ochuceného mletého masa zabalíme baby rajčátka. Chceme-li si při přípravě nebo konzumaci užít legrace, rajčátka předem nepropíchneme vidličkou – pak to budou teprve ty pravé DumDum kule (zejména při ohřevu před smažených a nepropíchnutých DumDum kuliček v mikrovlnce si přijdeme na své).

Kuličky osmažíme v olejové lázni a odložíme stranou. Na části zbylého oleje osmahneme cibulku, nakrájené žampiony, oloupaná nakrájená rajčata a česnek, osolíme, opepříme a prohřejeme.

Al dente uvařené špagety dáme do rodinné mísy, pokecáme je česneko-rajčato-žampionovou směsí, přidáme opečené DumDum, posypeme petržilkou, lehce promícháme, obložíme kornoutky pršutu, srdíčky salátu a zasypeme strouhaným sýrem.

Nepřidáváme žádné taliánské koření, omáčku nebo nedejbože kečup. Raději si vychutnáváme klasickou českou improvizaci. A když vám náplň horkých DumDum kulí laškovně vybuchne při zákusu rovnou do xichtu, na triko, zákajdu potomka nebo na daňový přiznání, to je teprve rachot