

Ďáblovo koule

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

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.