

Čevabčiči s bramborem na cibulce.

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 Kg mletého plecka 2 vejce 5 lžic hladké mouky 2 lžíce kečupu 2 lžíce hořčice 1 žemle 1 lžička soli 1 lžička majoránky 0,5 lžičky bílého pepře 1 stroužek česneku Sojová omáčka Příloha- 1 kg brambor 1 plechovka zelených faolek 1 cibule

Postup

Všechny přísady na mleté maso uhnětem nebo rozmixujem spolu s masem v robotu. Poté tvarujem šišky a obalujem v hladké mouce. Smažíme na rozpáleném oleji, necháme vydusit a poté poprášíme hl. moukou a podlijeme vodou, maso stále otáčíme aby bylo opečené z obou stran. Zakapeme soj, omáčkou. A smažíme cca 0,5 h.

Podlíváme dle potřeby aby se nevydusil sosík.

Brambory uvaříme ve slupce a poté oloupeme a nakrájíme na kousky. Na pánvi si orestujem cibulku do hněda a na ní hodíme brambory, opékáme. Když brambory chytají zlatavou barvu vyklopíme scezené fazolky v plechovce, prohřejeme a můžeme podávat se zeleninovou oblohou. Dobrou chut.