

Lví hlavy

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g mletého masa

30 g sušených hub

2 cibule

zázvor

2 lžíce bílého vína

2 lžíce sojové omáčky

sůl

lžíce cukru

250 g kysaného zelí

4 lžíce oleje

šálek vývaru

Postup

Postup přípravy: Namočené houby spolu s cibulí nakrájíme nadrobno, přidáme mleté maso, zázvor, víno, sojovou omáčku, sůl, cukr a vše dobře promícháme. Ze směsi utvoříme mokrýma rukama asi 8 koulí. Zelí vložíme do rozpáleného oleje a necháme trochu nasáknout. Pak na ně položíme masové koule zalijeme vývarem a podusíme asi 0,5 hodiny. Podáváme s rýží.