

Gemerské kuličky

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pepř

600 g jemně nastrouhaných syrových brambor

2 stroužky česneku

majoránky

100 g uzeného masa

nakostičky osmažená cibulka

500 g zbytku masa (vepřové, hovězí a pod.)

1 vejce

200 g polohrubé mouky

Postup

Maso umeleme, přidáme brambory, vejce, mouku, cibulku, česnek, koření.

Zamícháme a uděláme kuličky velké jako švestkové knedlíky

a házíme je do vroucí osolené vody.

Po 15 minutách jsou hotové a podávají se se zelím. a házíme je do vroucí osolené vody.

a házíme je do vroucí osolené vody.