

Hornické ohnivé kuličky s chlebovými plackami

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: prima kalendář

Suroviny

500 g mletého vepřového masa

2 vejce

150 g strouhanky

150 g hl. mouky

2 stroužky česneku

1 cibule

olej

sůl

mletý pepř

1 lžička čili

1 lžička oregana

CHLEBOVÉ PLACKY:

400 g staršího chleba

6 vajec

150 g poloh. mouky

300 ml vývaru

1 cibule

5 stroužku česneku

100 g slaniny

1 lžíce majoránky nebo oregana

sůl

pepř

Postup

Do mletého masa přidáme vejce, rozmačkaný česnek a nasteouhanou cibuli. Přisypeme lžičku čili, oregana, pepř a sůl, Prohněteme a zahustíme strouhankou. Z hmouty utvoříme kuličky, které obalujeme v mouce a opékáme na oleji.

CHLEBOVÉ PLACKY:

Chleba přelijeme vývarem a necháme nabobtnat. Vymačkáme ho, spojíme s rozšlehanými vejci, osolíme a opepříme. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, rozmačkaný česnek, majoránku a kostičky slaniny. Spojíme moikou, aby vzniklo polotuhé těsto, z kterého tvoříme placky. Zsmažíme je na oleji.