

# Masové kuličky plněné čedarem

<https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/masove-kulicky-plnene-cedarem.html>

Masové kuličky připravené na různé způsoby patří k mým oblíbeným. Nejraději je mám připravené z hovězího masa servírované s omáčkou z cibule a paprik.

## Na přípravu 14 ks masových kuliček budeme potřebovat

- 350 g mletého hovězího masa
- 1 větší syrová [brambora](#)
- 2 polévkové lžíce škrobu Solamyl
- 1 syrové vejce
- 1 menší [cibule](#)
- 2 polévkové lžíce nasekané plocholisté petržele
- 3 ks sušených rajčat naložených v oleji nasekaných na velmi jemno
- 50 g čedaru nakrájeného na kostičky o hraně do 1 cm
- 1 čajová lžička soli
- Čerstvě namletý pepř (asi 5x otočení mlýnkem)
- Řepkový nebo slunečnicový olej na smažení
- Pánev na smažení (litinovou, titanovou nebo teflonovou)

## Postup přípravy masových kuliček

Mleté hovězí maso dáme do misky.

[Bramboru](#) oloupeme a nastrouháme na slzičky. [Cibuli](#) nakrájíme na velmi jemno a přidáme do misky k masu.

Rozklepneme vajíčko, přisypeme Solamyl, nasekanou petrželku a sušená rajčata. Jako poslední do misky přidáme sůl a pepř.

Směs důkladně promícháme vidličkou nebo ručně a necháme ji odpočinout.

Mezi tím si nakrájíme čedar na 14 stejně velkých kostiček. Do pánve nalijeme vyšší vrstvu oleje a necháme zahřívát.

**Směs díky hovězímu masu krásně váže a při smažení se vůbec nedrolí.**

Polévkovou lžící oddělujeme množství směsi na jednotlivé kuličky. Hotové by měly být velké asi 4 cm.

Kopeček směsi položíme do dlaně a vytvoříme placičku. Doprostřed placičky položíme kostku čedaru.



### **Náplň (čedar) masových kuliček**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Okraje placičky přehneme přes sýr a krouživým pohybem mezi oběma dlaněmi vytvoříme kuličku.

Takto pokračujeme, až zpracujeme všechnu připravenou masovou směs. Jde to poměrně rychle.

Do rozpáleného oleje vložíme kuličky a zvolna je opékáme ze všech stran přibližně 12-15 minut.

#### **Test propečení zkuste na jedné kuličce.**

Hotové kuličky položíme na papírový ubrousek. Sami se přesvědčíte, že hovězí maso nesaje tuk. Na papírovém ubrousku mnoho tuku nezůstane.

Masové kuličky podávám nejraději s [paprikovou omáčkou](#), [holandskou omáčkou](#), a když je málo času, je vynikající i obyčejná hořčice.

Jako přílohu mám nejraději čerstvý chléb nebo [vdolky](#).

Zkuste si také masové kuličky připravit doma a napište mi, jak vám chutnaly.