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 zahřívat.

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.