Masové koule s bylinkovými bramborami, zapečené v jednom pekáči

https://varimesmarcelou.cz/jehneci-a-skopove-maso/masove-koule-s-bylinkovymi-bramborami-zapecene-v-jednom-pekaci.html

Příprava masových koulí s bylinkovými bramborami patří k mým oblíbeným jídlům. Chuť pečených brambor ve mně evokuje vzpomínku na dětství, kdy jsme pekli brambory v troubě a jedli je k večeři. Všichni jsme seděli u jednoho stolu a povídali si, co se během dne stalo. Pojďme si připravit masové koule s bramborami a u společného stolu si při večeři povídat a naslouchat druhým.

Na přípravu 4 porcí masových koulí s bylinkovými bramborami z jednoho pekáčku si připravíme

Na masové koule:

- 350 g mletého jehněčího masa (lze nahradit hovězím)
- 3 ks italské salsiccie (koupila jsem je v Makru)
- 3 listy šalvěje nasekané nadrobno
- 1 celé syrové vajíčko
- ½ červené cibule nakrájené na drobné kostičky
- 2 čajové lžičky (vrchem) francouzské hořčice
- ½ kávové lžičky mletého černého pepře
- 1 čajovou lžičku soli
- Na špičku nože kajenského pepře
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky na obalení masových koulí

Na bylinkové brambory:

- 800 g menších, dobře opraných brambor ve slupce, a přepůlených
- Lístky z 2 větviček tymiánu
- 1 čajovou lžičku nasekaných jehliček rozmarýnu
- 2 polévkové lžíce strouhanky
- 1 polévkovou lžíci olivového oleje
- ½ červené cibule nakrájené na měsíčky
- Sůl

Dále budeme potřebovat:

- Velký plech
- 1 arch papíru na pečení (lze vynechat)
- 2 čajové lžičky husího či vepřového sádla (lze i olej)

Navrstvený pokrm zapékáme na 210 °C po dobu 40 minut + 5 minut ventilaci.

Postup přípravy masových koulí s bylinkovými bramborami

Všechny suroviny na masové koule smícháme v misce. Masovou hmotu necháme asi 15 minut stát, aby se chutě propojily.

Po uplynutí této doby vždy ponořím do masa prst a pak ho olíznu, abych zjistila, zda je dostatečně slané a kořeněné. Tentokrát jsem ještě přidávala trochu soli, ale vy se řiďte vlastní chutí.



Suroviny na masové koule
Zdroj:Marcela Hackerová

Z připravené masové směsi vytvoříme koule přibližně o průměru 5 cm a obalíme je v hladké mouce. Já jsem ještě každou kouli při obalování trochu zmáčkla.

Miluji chuť jehněčího masa. Protože mezi lidmi koluje hodně předsudků o chuti a vůni jehněčího masa, můžeme maso jehněčí nahradit masem hovězím.

Drůbeží maso v tomto případě nepoužívám, poměrně špatně váže a koule by se vám mohly rozpadat a byly by měkké.

Ve směsi na koule není žádné zahušťovadlo (mouka ani strouhanka).

Pokud se stane, že neseženeme salsiccie (druh italské uzeniny ze syrového vepřového masa – již ochucené solí, bylinkami, a to vše naplněné ve vepřovém střívku) lze použít 300-350 g mletého vepřového masa z krkovice. Musíme ale počítat s tím, že směs na masové koule budeme více dochucovat.

Přepůlené brambory ve slupce ponoříme do studené vody alespoň na 10 minut a často je promícháme. Je to proto, aby se z nich vyplavil škrob, který by se na bramborách při pečení napaloval.

Poloviny brambor dobře osušíme utěrkou a vložíme je do misky.

Brambory zasypeme připravenými bylinkami, solí, strouhankou, cibulkou a vše pokapeme olivovým

olejem. Rukou vše dobře promícháme.

Na velký plech položíme papír na pečení (lze vynechat, ale pak nás čeká mytí připečených zbytků), na papír či jen na plech rozetřeme sádlo.



Masové koule s bylinkovými bramborami, zapečené v jednom pekáči (před upečen
Zdroj:Marcela Hackerová

Na sádlo rovnoměrně navrstvíme bylinkové brambory a na brambory masové koule. Já jsem ještě na každou kouli kápla trochu oleje.

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 210 °C a necháme jeho obsah péci 20 minut.

Po dvaceti minutách plech vyjmeme z trouby a kuličky obrátíme, aby se opekly do křupava i z druhé strany.



Masové koule s bylinkovými bramborami, zapečené v jednom pekáči (po upečení)
Zdroj:Marcela Hackerová

Plech vrátíme zpět do trouby a pečeme ještě dalších 20 minut. Já jsem ještě přidala 5 minut s ventilací.

A můžeme podávat. Brambory i masové koule chutnají úžasně. Já jsem je ještě podávala se salátem z červené řepy a byla to dobrá volba.