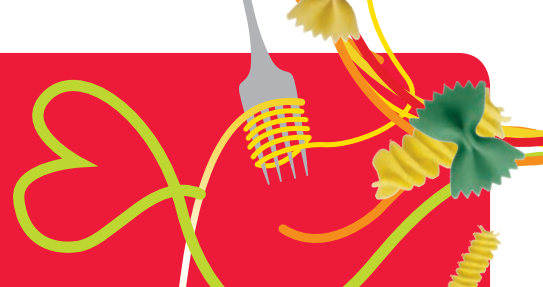


Masové kuličky



300 g kuřecích stehen
300 g nabobtnaného sojového
granulátu s kuřecí příchutí
3 polévkové lžíce hladké mouky
1 dl Coca-Cola
1 polévková lžíce hořčice
2 žemle
2 stroužky česneku
1 cibule
1 vejce
sardelová pasta
bílý pepř
Vegeta
petrželová nať
olej

Maso semeleme spolu se sojovým granulátem a namočenými a vymačkanými žemlemi. Nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme masovou směs, petrželovou nať, vejce, koření, utřený česnek. Ze směsi vytvarujeme kuličky, které uložíme vedle sebe do zapékací misky a za občasného otáčení upečeme dohněda. Upečené kuličky vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, přidáme hořčici, Vegetu, sardelovou pastu, nápoj Coca-Cola a krátce povaříme. Masové kuličky vložíme do šťávy a podusíme ještě 10 minut. Doporučujeme bohatou oblohu z čerstvé zeleniny a ledově vychlazený nápoj Coca-Cola.

 Čas přípravy: 40 - 50 minut

 Počet porcí: 3 - 5


k jídlu to pravé 

