

Cibulovoslaninové koule plněné mletým masem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme najemno a dáme do misky spolu s masem, vejcem, prolisovaným česnekem a strouhankou. Směs dochutíme solí, pepřem a důkladně promícháme. Očistíme další cibuli a odřízneme její horní i spodní část. Cibuli opatrně nařízneme na jedné straně a rozebereme na jednotlivé části, abychom je neporušili. Z masa připravíme kuličky, které obalíme vrstvami cibule. Každou kouli obalíme dvěma plátky slaniny a zajistíme párátky. Pečeme v troubě asi 40 minut při 220 °C.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 125 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Vejce** - 50 g

