

Bezlepkové koule s uzeným masem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uvaříme oloupané brambory, scedíme a rozmačkáme na kaši. Vychladlé brambory přidáme ke Bakery mix, 2 vejíčka a sůl. Vypracujeme těsto z kterého uděláme válec a nařežeme ho na 8 částí. Z každé části vytvarujeme placku, kterou naplníme náplní (pomeleme uzené maso a smícháme s vejcem, kořením a pepřem) a uděláme koule. Koule vložíme do osolené vroucí vody. Až nám vyplavou na povrch, povaříme je ještě 7 minut. Zkaramelizujeme cukr, přidáme cibuli a zelí dusíme 30 minut. Hotové koule pokapeme olejem, posypeme zelím, přidáme osmaženou slaninku, přidáme kyselou smetanu.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 50 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 600 g
- **Cukr krystal** - 30 g
- **Hustopečské uzené 1,3 kg** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Grilovací koření 40 g** - 5 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 280 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

