

Zapékané masové kuličky s bramborovou kaší

Celkový čas vaření **60 min.** 15 min. Doba přípravy **45 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na masové kuličky:

1 kg	mletého masa (směs hovězího a vepřového) olej na smažení
100 g	cibule, na kostičky
150 g	vajec
100 g	bezlepkové strouhanky sůl

Na omáčku:

1 l	smetany ke šlehání
150 ml	<u>Kikkoman Tamari</u> <u>bezlepková sójová</u> <u>omáčka přirozeně</u> <u>fermentovaná</u>
5 g	kukuřičného škrobu
300 g	mraženého hrášku
200 g	mrkve, na tenké plátky

Na bramborovou kaši:

1 kg	moučných brambor, oloupaných
300 ml	mléka
100 g	másla sůl muškátový oříšek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Masové kuličky: cibuli krátce orestujte na oleji (2–3 minuty na mírném ohni). Smíchejte ji s mletým masem, vejci a strouhankou, osolte. Navlhčenýma rukama tvořte kuličky o hmotnosti cca 25 g. Smažte je ze všech stran na středním ohni 2–3 minuty. Masové kuličky vyjměte z pánve a výpek zalijte Kikkoman Bezlepkovou sójovou omáčkou. Přidejte smetanu a přiveďte k varu. Zahustěte škrobem a vložte zpět kuličky, které vařte na mírném ohni cca 10 minut.

Krok 2

Mrkev a hrášek předvařte v osolené vodě. Při servírování přidávejte zeleninu do omáčky po porcích a vždy krátce přiveďte k varu.

Krok 3

Bramborová kaše: brambory nakrájejte na menší kousky a vařte v osolené vodě cca 30 minut doměkka. Scedte a protlačte lisem na brambory. Mléko s máslem přiveďte k varu, osolte a dochutěte muškátovým oříškem. Nalijte na brambory a promíchejte do hladké konzistence. Podle potřeby zředte trochou mléka a znovu prohřejte.

Krok 4

Masové kuličky spolu s omáčkou a zeleninou ohřívejte po porcích a podávejte s bramborovou kaší.