

# Fondue z masových kuliček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mleté maso 400 g
- cibule 2 ks
- stroužek česneku 1 stroužek
- červená paprika 1 ks
- vejce 1 ks
- strouhanka 1 lžička
- petrželka 1 lžíce
- olej 6 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mletá paprika 1 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Chorvatsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Cibuli a česnek nakrájíme na jemno, smícháme s mletým masem, vejcem, strouhankou, petrželkou, jemně nakrájenou paprikou
2. Dochutíme mletou červenou paprikou a černým pepřem, osolíme
3. Tvoříme kuličky které klademe do rozehřátého oleje
4. Teprve po jejich usmažení je nabodáváme na dlouhé vidličky a namáčíme v různých omáčkách.

Doporučení:

Jako přílohu podáváme čerstvé pečivo a zeleninové saláty.