

# Masové kuličky s hořčičným dipem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

Porce: 4

### • MASOVÉ KULIČKY

- Mleté vepřové maso 600 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Koření na mleté maso 0.5 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Strouhanka dle potřeby 2 lžíce

### • DIP

- Bílý jogurt 100 g
- Zakysaná smetana 100 g
- Celozrnná hořčice 1 lžička
- Sůl a pepř podle chuti 1 špetka
- Pažitka 0.5 svazek

### • LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT

- Brambory uvařené ve slupce 800 g
- Červená cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Ocet 1.5 lžíce
- Sůl a pepř dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

K mletému masu přidáme vejce, nadrobno pokrájenou cibuli, sůl, pepř, prolisovaný česnek, koření na mleté maso, hořčici, strouhanku a promícháme. Ze směsi tvoříme malé kuličky, které smažíme ze všech stran v rozpáleném oleji.

Bílý jogurt smícháme se zakysanou smetanou, s celozrnnou hořčicí, solí, pepřem a pažitkou. Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli, olej, ocet, sůl, pepř a vše promícháme. Podáváme společně.