

Krůtí koule se špagetami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 300 g
- vejce 2 ks
- strouhanka dle potřeby 1 ks
- sůl, bílý pepř 1 ks
- rajský protlak 100 ml
- velká cuketa 1 ks
- cukr dle chuti 1 ks
- špagety 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa nameleme na strojku a smícháme s vejci, strouhankou, solí, pepřem a vše propracujeme. Tvoříme větší koule, které obalujeme v hladké mouce.

V misce smícháme rajský protlak s cuketou nakrájenou na kostičky i se slupkou a podle chuti osladíme.

Koule naskládáme do pekáčku, přelijeme směsí z cukety a vše společně pečeme při 180 °C asi 40 minut.

Podáváme s vařenými špagetami.