

Krůtí kuličky, zapékané brambory s brokolicí



2 PORCE



35 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Kukuřice mražená	40
Brokolice	120
Brambory (syrové)	120
Krůtí prsa bez kůže (syrová)	70
Vejce celé (syrové)	25
Olej řepkový	6

Postup přípravy

Krůtí prsa opláchneme a osušíme. Nasekáme najemno v mixéru či umeleme v mlýnku na maso. Přidáme kukuřici, můžeme ochutit jemnými bylinkami (petrželka, bazalka, fenykl apod.), přidáme olej. Vytvarujeme kuličky a pečeme v troubě předehřáté na 190 stupňů cca 20 minut. Brambory a brokolici uvaříme doměkka, brambory nakrájíme na plátky, smícháme s růžičkami brokolice a zalijeme vajíčkem, zapečeme v troubě při 170 °C cca 30 minut.