

Masové koule „chobotničky“



4 PORCE



35 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Mléko čerstvé plnotučné (3,5 % tuku)	120
Hovězí maso zadní průměr (syrové)	160
Cuketa	80
Brambory (syrové)	600
Máslo čerstvé nesolené	16

Dochucovadla:

Oregano, na ozdobu hrášek (čerstvý nebo mražený), cottage nebo mozzarella, paprika, olivy (lze nahradit paprikou), pažitka (lze nahradit okurkou).

Postup přípravy

Maso nameleme a přidáme najemno nastrouhanou cuketu a oregano. Prohněteme a vytvarujeme kuličky, které dáme na plech na pečicí papír. Pečeme na 180 stupňů cca 15 minut. Brambory uvaříme doměkka, vyšleháme s teplým mlékem a zjemníme trochou másla. Oči chobotniček uděláme ze zrníček Cottage nebo kousků mozzareilly a černých oliv (lze nahradit například kousky papriky). Chapadla připravíme z hrášku, který předem uvaříme doměkka (menším dětem hrášek rozmáčkne). Dozdobíme vykrájenými rybičkami z paprik.