

Masové kuličky Stroganov

Na 10 porcí potřebujeme:

- 800g Hovězí maso přední
- 150g Cizrnová mouka
- 1 ks Vejce
- 500g Zeleninová směs Premium
- 300g Smetana 12%
- 50g Olej stolní
- 20g Sůl

Technologický postup:

Cizrnovou mouku, vejce a sůl smícháme s mletým hovězím masem. Vytvarujeme kuličky, které pečeme v konvektomu na 175°C asi 15-20 minut. Zeleninovou směs přivedeme do varu, po uvaření propasírujeme, přidáme smetanu a sůl. Kuličky přelijeme omáčkou a podáváme s kuskusem nebo uvařenou rýží.

