

Masové koule s jablky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	mleté hovězí maso
2 ks	jablko
2 hrsti	strouhanka
2 ks	vajíčko
1/2 lžičky	koriandr
1/2 lžičky	oregano
	mletý pepř
	sůl
	zelená petrželka na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Mleté maso dáme do větší mísy a přidáme k němu oloupaná a na malé kousky pokrájená jablka, strouhanku a vajíčka. Jako koření použijeme koriandr, oregano a mletý pepř se solí. Vzniklou směs řádně zpracujeme – nejlépe rukama. Potom tvarujeme koule (ruce si přitom namáčíme do vody, aby se směs nelepila) a ty dáme do pekáčku do trouby. Podlijeme vodou a pečeme při 180 stupních Celsia asi 40 minut. Podáváme buď s bramborem nebo bramborovou kaší, posypané čerstvou zelenou petrželkou.