



ZEMIAKOVÝ PRÍVAROK S KÔPROM A MÄSOVÝMI GULĽAMI OD HUGA







Prívarky na akýkoľvek spôsob sú u nás doma TOP. Teraz, keď je v záhradách čerstvý kôpor je treba ho využiť na tento vynikajúci recept. Vyskúšajte, neolútujete.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

na prívarek:

4 väčšie zemiaky

soľ

2 polievkové lyžice hladkej múky (alebo 1 lyžicu Solamylu)

2-3 dcl mlieka, trochu sladkej smotany

malú viazaničku čerstvého kôpru

ocot, cukor alebo med

na mäsové guľky:

Mäsové guľky urobte bez vajička, budú jemnejšie!

500 gramov mletého mäsa (použil som miešané, bravčové a hovädzie)

100 gramov tvrdého syra

soľ, mleté čierne korenie, majorán

1 strúčik cesnaku

petržlenovú vňať

kúsok masla

Postup:

Prípravte si najskôr fašírky. Počas ich pečenia máte čas na prípravu omáčky.

Kvalitne zamiešajte mleté mäso so soľou, korením, majoránkou, pretlačeným cesnakom a na veľmi drobné kocky nakrájaným tvrdým syrom. Pridajte nasekanú petržlenovú vňať. Vytvarujte malé guľičky (mne z pol kila mäsa vyšlo presne 24 kusov) a uložte do maslom potretej nádoby na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov cca 20 minút.

Teraz nastal čas na prípravu omáčky. Dajte variť na drobno nakrájané zemiaky do slanej vody. V strede varenia pridajte nakrájaný čerstvý kôpor. Keď sú už zemiaky skoro uvarené, pridajte do nich 2-3 dcl mlieka, v ktorom dobre zamiešate hladkú múku alebo Solamyl na zahustenie. Pridajte aj trochu sladkej smotany na zjemnenie. Dochutíte soľou, cukrom alebo medom a octom.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

