

Kuřecí kuličky se sýrem Lipánek v trojobalu s bylinkovou bramborovou kaší

🕒 45 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 500 g mletého kuřecího masa
- 6 plátků sýra Lipánek
- 1 mrkev
- 1 vejce
- 2 lžíce strouhanky
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce oleje
- špetka soli
- 2 vejce na obalení
- hladká mouka na obalení
- strouhanka na obalení

Kaše:

- 800 g brambory
- 50 g Jihočeského másla
- 150 ml čerstvého Jihočeského mléka
- špetka soli
- hrst nasekaných čerstvých bylinek (např. pažitka, petržel)

Návod na přípravu:

Mrkev nastroháme najemno a smícháme ji s mletým kuřecím masem, vejcem, strouhankou a špetkou soli. Plátky sýra nakrájíme na menší čtverečky, z masové směsi tvoříme malé kuličky a do středu každé vložíme kousek sýra, který dobře uzavřeme, aby při tepelné úpravě nevytekl. Na pánvi rozežřejeme Jihočeské máslo s olejem, kuličky obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance a zvolna je na pánvi opečeme ze všech stran dozlatova. Poté je přiklopíme a smažíme ještě cca 10 minut, aby byly uvnitř dobře propečené. Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kousky a uvaříme v osolené vodě doměkka. Poté je slijeme a necháme krátce odpařit, přidáme Jihočeské máslo a postupně přiléváme teplé čerstvé Jihočeské mléko a vyšleháme je do hladké kaše. Nakonec vmícháme nasekané bylinky a podle chuti dosolíme.

