Mäsové guľôčky so zeleninkou

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

40 min

4



3.0

574

Budete potrebovať

Zelený šalát podľa vlastnej chuti

Cherry paradajky

Špargľa

Reďkovka

Červená cibuľa malá	1 ks
Mleté hovädzie mäso	250 gr
Mleté bravčové mäso	250 gr

Vajce	1 ks
Korenie Krkovička s Cesnakom Vitana	1 ks
Biely jogurt	230 gr
Strúčik cesnaku	1 ks
Soľ	

Príprava receptu

Guľôčky: zmiešame mäso s korením Krkovička s cesnakom Vitana a vajíčkom. Necháme cca 30 minút odpočívať v chlade.
Do taniera uložíme listy zeleného šalátu, nakrájané cherry paradajky, reďkovku, nakrájanú červenú cibuľu, osolíme a polejeme olivovým olejom.
Biely jogurt zmiešame s pretlačeným strúčikom cesnaku a dosolíme.
Z mäsovej zmesi vyrobíme guľôčky a opečieme na troche olivového oleja. Opečieme aj špargľu a uložíme všetko na tanier k zelenine.