ZEMIAKOVÝ PRÍVAROK S KÔPROM A MÄSOVÝMI GUĽKAMI 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, neoľutujete.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
na prívarok:
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 vajíčka, budú jemnešie!
500 gramov mletého mäsa (použil som miešané, bravčové a hovädzie)
100 gramov tvrdého syra
soľ, mleté čierne korenie, majorán
1 strúčik cesnaku
pertžlenovú vňať
kúsok masla

Postup:
Pripravte 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 guličky (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





