

# Paličky z mletého masa s bramborovými plátky



## Ingredience

Home-Style Belgické plátky kořeněné 200 g  
Karotka 70 g  
Salátové listy MIX 30 g  
Vejce 1 ks  
Pepř černý celý 1 g  
Smetana zakysaná 70 ml  
Mletá směs - 50/50 150 g  
Celer řapíkatý 70 g  
Olej fritovací 20 ml  
Sůl 2 g  
Cibule 20 g  
Česnek 20 g

## Rozpočet

Počet porcí: 1

Název	Popis	Jednotky	Čisté množství	Skladová cena
Home-Style Belgické plátky kořeněné	mražené	g	200	9,- Kč
Karotka	zelenina	g	70	0,72 Kč
Salátové listy MIX	zelenina	g	30	1,35 Kč
Vejce	koloniál	ks	1	1,02 Kč
Pepř černý celý	koření	g	1	0,18 Kč
Smetana zakysaná	mléčné výrobky	ml	70	3,29 Kč
Mletá směs - 50/50	maso	g	150	9,90 Kč
Celer řapíkatý	zelenina	g	70	1,47 Kč
Olej fritovací	koloniál	ml	20	0,56 Kč
Sůl	dochucovadla	g	2	0,01 Kč
Cibule	zelenina	g	20	0,29 Kč

Česnek

zelenina

g

20

0,66 Kč

**28,45 Kč**

## Postup

Mleté maso ochutíme solí, pepřem, přidáme vajíčko a sekanou cibulku a ze směsi připravíme kuličky. Tyto kuličky napíchneme na připravené stejně velké kousky karotky, řapíkatého celeru a dáme do konvektomatu nebo trouby péct při 180 °C na cca 30 minut (záleží na velikosti). Ve větším množství oleje si dozlatova osmažíme bramborové kořeněné plátky a ze zakysané smetany, česneku a soli si připravíme dip. Na talíř nejprve servírujeme čerstvé salátové listy s proužky karotky a řapíkatého celeru, poté přidáme bramborové plátky s pečenými masovými „paličkami“ a doplníme česnekovým dipem.