

Hovězí kuličky se smetanovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 5

298 kalorií , **3 g** cukrů , **2 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-kulicky-se-smetanovou-omackou>

Příprava

Maso promícháme s vodou, vejcem, solí, kořením, moukou, škrobem a necháme chvíli stát. Poté lžící nabíráme maso, kousky masa vkládáme na rozehřáté máslo a krátce opečeme z obou stran. Podlijeme horkou vodou tak, aby byly pouze ponořené. Přidáme hořčici, kečup, bujón, sójovou omáčku a pod pokličkou na mírném plameni vaříme asi 30 minut. V troše studené vody rozmícháme mouku a omáčku zahustíme. Hustou omáčku provaříme a přidáme smetanu. Necháme přejít varem a odstavíme. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Tip k receptu

Můžeme tvarovat i klasické malé kuličky.

Ingredience

- 400 g hovězího mletého masa
- 2 lžičky koření na mleté maso
- sůl dle potřeby
- sušená petrželová nať
- 50 ml vody
- 1 lžice kukuřičného škrobu
- 1 lžice polohrubé mouky
- 1 vejce
- Na omáčku - 40 g másla
- 1 kostka hovězího bujónu
- 2 lžice plnotučné hořčice
- 1 lžice sojové omáčky
- 1 lžice kečupu
- 2 - 3 lžice polohrubé mouky
- 500 ml 10% smetany na vaření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod, Omáčka

