

# Hovězí kuličky v hořčicové omáčce



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

910 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 95 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-kulicky-v-horcicove-omacce>

## Příprava

Hovězí a uzené maso promícháme s vejcem, solí, petrželkou, pepřem, 1 lžící kukuřičného škrobu a vytvarujeme menší kuličky. Dáme si vařit 1/2 litru vody, do které vhodíme kuličky. Ve 1/4 litru vody rozmícháme hořčici a s bujónem přidáme ke kuličkám. Vaříme zvolna asi 20 minut. V 1 dcl vody rozmícháme 3 lžice kukuřičného škrobu a základ omáčky zahustíme. Krátce povaříme, dochutíme solí a cukrem.



### Tip k receptu

Podáváme s rýží nebo s knedlíkem.

## Ingredience

- ✓ 30 dkg hovězího mletého masa
- ✓ 15 dkg mletého uzeného masa
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1 lžička sušené petrželové nati
- ✓ 1/4 lžičky mletého pepře
- ✓ 4 lžice kukuřičného škrobu
- ✓ 3 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 1 lžička cukru krystal

## Kategorie

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

