

# Kuličky z vinné klobásy v šalvějové omáčce



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

4043 kalorií , 1 g cukrů , 377 g tuků , 94 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/kulicky-z-vinne-klobasy-v-salvejove-omacce>

## Příprava

Nejprve si připravíme kuličky. Obsah vinné klobásy vymačkáme ze střívka do mísy, vytvoříme z něj menší kuličky a obalíme je v 50 gramech hladké mouky. Na pánvi si rozpálíme olej a kuličky v ní dozlatova osmažíme. Necháme na papírové úterce okapat. Během sušení kuliček si uvaříme omáčku. Do kastrůlku se silným dnem si rozpustíme máslo a pomalinku přiléváme studené mléko. Když se mléko začíná vařit, pomalu přisypáváme prosátou mouku a během přisypávání mícháme metličkou, aby se nám v mléce neutvořili hrudky. Poté přidáme šalvěj a necháme na mírném ohni 10 minut povařit. Na závěr přilijeme smetanu. Masové kuličky vložíme do omáčky a podáváme s těstovinami.

## Ingredience

- ✓ 500 g vinné klobásy
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 1 hrneček slunečnicového oleje
- ✓ Omáčka: 30 g másla
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička šalvěje
- ✓ 50 ml smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka bílého pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Něco extra, Rodina, Hlavní chod



### Tip k receptu

Do omáčky můžeme taky přidat bílé víno.

