

Masové kuličky s fazolkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

2511 kalorií , 0 g cukrů , 129 g tuků , 199 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-kulicky-s-fazolkami>

Příprava

Fazolky očistíme a překrájíme na menší kousky a sýr nastroháme. Mleté maso smícháme s vejci, solí, pepřem, petrželkou a 2 lžícemi škrobu. Ze směsi vytvarujeme menší kuličky, které dáme vařit do 1,5 litru vody s bujóny asi na 30 minut. Přidáme fazolky a povaříme. Ve 2 dcl vody rozmícháme 2 lžíce krémžské hořčice se 4 lžícemi škrobu a omáčku zahustíme. Povaříme a přidáme nastrohaný sýr. Omáčku dochutíme cukrem a smetanou.

Ingredience

- ✓ 200 g fazolových lusků
- ✓ 150 g goudy s pepřem
- ✓ 70 dkg mletého hovězího masa
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/4 lžičky mletého pepře
- ✓ 1 lžíce sušené petrželky
- ✓ 2 lžíce kukuřičného škrobu do masa
- ✓ 2 kostky zeleninového bujónu
- ✓ 2 lžíce kremžské hořčice
- ✓ 4 lžíce kukuřičného škrobu na zahuštění
- ✓ 5 lžiček cukru krystal
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod



