

Masové kuličky v houbové omáčce



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

543 kalorií , **1 g** cukrů , **31 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-kulicky-v-houbove-omacce>

Příprava

Maso a namočený rohlík pomeleme, přidáme lžící rozpuštěného másla, vejce, prolisovaný česnek, osolíme, opepříme a přidáme petrželku. Důkladně promícháme a uložíme na 30 minut do chladničky. Ze směsi formujeme kuličky, obalíme je v mouce a osmažíme ve zbytku másla. Namočené houby uvaříme a nakrájíme na nudličky. 30 ml vývaru z hub zalijeme masové kuličky, přidáme houby a dusíme cca 15 minut pod pokličkou. Nakonec přidáme smetanu, dochutíme solí, opepříme a ochutíme tymiánem.

Ingredience

- ✓ 250 g hovězího masa
- ✓ 250 g telecího masa
- ✓ 30 g sušených hub
- ✓ 1 rohlík
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 150 ml smetany
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 lžíce jemně nasekané petrželky
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Rodina, Hlavní chod