

Mleté kouličky s omáčkou na způsob svíčkové



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

544 kalorií , 0 g cukrů , 110 g tuků , 78 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/mlete-koulicky-s-omackou-na-zpusob-svickove>

Příprava

Mleté maso smícháme s kořením na mleté maso a s vejcem, dobře prohněteme a utvoříme z něj malé kuličky, které zprudka opečeme na oleji. Mezitím si na másle orestujeme mraženou zeleninovou směs pod svíčkovou, kterou pak zalijeme necelým litrem vody a přidáme masox, cibuli, sůl, pepř a bobkový list, kůru z půlky citrónu. Jakmile vše vře, přidáme kouličky a provaříme cca 25 minut. Poté kouličky vyndáme, vyndáme i celé koření, citrónovou kůru a bobkový list, zbytek dobře rozmixujeme. Vlijeme smetanu a provaříme. Je-li třeba, přidáme šťávu z půlky citrónu. Vložíme prohřát kouličky a podáváme.

Ingredience

- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 400 g hovězího mletého masa
- ✓ 1 balení mražené zeleninové směsi pod svíčkovou
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 2 listy bobkového listu
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání
- ✓ půlka citrónu
- ✓ 1 lžička koření na mleté maso (např. Rossk)
- ✓ 1 vejce
- ✓ 20 ml olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod