

# 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 lžíce 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 lžíce kukuřičného škrobu
- 3 lžíce 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

