

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 utěrce 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 lžíce 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.

