

Hovězí kuličky v omáče



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

833 kalorií , **2 g** cukrů , **37 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Zeleninu očistíme, omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Společně s bujóny a kořením jí dáme vařit do 1 litru vody. Zatím co se nám vaří zelenina, tak si připravíme masové kuličky. Mleté maso promícháme s vejcem, pepřem, solí a petrželkou. Po promíchání přidáme škrob a polohrubou mouku. Ze směsi vytvarujeme asi 12 - 14 kuliček, které přidáme k vařící se zelenině a vaříme je 30 minut. Vyjmeme z vývaru koření a zeleninu rozmixujeme. Poté přidáme okurky nakrájené na drobno. V mléce rozmícháme mouku a omáčku zahustíme. Provaříme, odstavíme, dosolíme a zjemníme plátkem másla. Hovězí kuličky v omáče podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- 300 g hovězího mletého masa
- 1 vejce
- 1/4 lžičky mletého černého pepře
- 1/4 lžičky soli
- 1 lžička sušené petrželky
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 1 lžička polohrubé mouky
- Na omáčku - 1 l vody
- 4 kuličky pepře
- 4 kuličky nového koření
- 1 bobkový list
- 2 kostky hovězího bujónu
- 300 ml mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 plátek másla
- 1 - 2 sladkokyselé okurky
- 50 g mrkve
- 50 g kořenové petržele
- 100 g bulvového celeru

Kategorie

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

