

Masové kuličky v cuketové omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1029 kalorií , **6 g** cukrů , **55 g** tuků , **118 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Nejprve si připravíme masové kuličky. Mleté maso smícháme s vejcem, mletým pepřem, necelou lžičkou soli, sušenou petrželkou a polohrubou moukou. Utvoříme asi 14 - 16 kuliček, které vaříme jenom mírně potopené ve vodě s bujóny 30 minut. Oloupeme cuketu, mladou nemusíme a nahrubo jí nastrouháme, potřebujeme asi 30 dkg. Z ledového salátu vykrojíme žebra a křehkou část nakrájíme nadrobno, asi 2 hrsti. Cuketu a salát přisypeme ke kuličkám a vaříme 15 minut. Pokrm zahustíme jíškou, povaříme, dochutíme cukrem, octem a dosolíme. Omáčku můžeme dochutit i trochou smetany, nebo mléka.

Ingredience

- 500 g míchaného mletého masa
- 2 kostky bujónu
- 2 lžičky polohrubé mouky
- 1 vejce
- sůl
- pepř
- 2 lžičky sušené petrželky
- 300 g cukety
- 2 hrsti nakrájeného ledového salátu
- jíška dle potřeby
- 2 lžíce cukru
- 2 lžičky octa

Kategorie

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

