

Mäsové guľky so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 3ks pečivo namočené v mlieku
- - cibuľa, cesnak
- - 1 - 2 vajce
- - 250g mleté bravčové mäso
- - hovädzí vývar
- - 1ks Karička črievko
- - 1ks sladká smotana
- - soľ, zmes korenia
- - 1PL hladkej múky na zahustenie omáčky

Postup

Cibuľu pokrájame na drobné kúsky a dáme do misky, kde budeme pripravovať mäsovú zmes. K cibuli pridáme pečivo, ktoré sme namočili do mlieka. Cesnak nasekáme nadrobno a pridáme k zmesi. Rozbijeme jedno vajce. Do misky dáme pomleté mäso. Celú zmes dôkladne pomiešame. Na záver zmes ochutíme soľou a korením. V rukách vytvarujeme malé guľky. Mäsové guľky povaríme v pripravenom hovädzom vývare. Uvarené mäsové guľky vyberieme z vývaru. Do vývaru vmiešame Karičku a sladkú smotanu. Omáčku zahustíme múkou. Mäsové guľky so syrovou omáčkou podávame s varenými zemiakmi alebo hranolkami, výborný obed na slávnostne prestretý stôl a chutí aj deťom.

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom

náročnosť: nízka

čas: 45min

porcie: 4