

Masové koule v houbové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso mleté 450 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Strouhanka 3 lžíce
- Sušený česnek 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Koriandr mletý 1 lžička
- Muškátový oříšek 1 lžička
- Tymián 1 špetka
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- **Na houbovou omáčku:**
- Máslo 80 g

- Žampiony 4 ks
- Smetana na šlehání 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Ocet 1 lžička
- Tymián 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do větší mísy vlijeme vejce, vsypeme cibuli, mleté maso, strouhanku, sůl, koření a tymián. Rukama dobře zpracujeme a vytvarujeme kuličky. Masové kuličky pozvolna opečeme ze všech stran dozlatova v pánvi. Trvá to 15–20 minut. Do pánve k masovým koulím přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a necháme zesklivatět.

Mezitím v kastrůlku rozpustíme máslo a orestujeme na něm žampiony pokrájené na plátky. Pak k nim přidáme lehce ušlehanou smetanu, osolíme a opepříme bílým pepřem. Necháme povařit do zhoustnutí, případně doladíme kapkou octa. Houbovou omáčkou polijeme na talíři kuličky. Podávejte s těstovinami.