Masové koláčky

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
0,5 l vývar
1 ks vejce
50 g máslo
150 g cibule
smetana
40 g rýže
pepř mletý
paprika mletá
protlak rajčatový
500 g maso hovězí

Postup

Maso semeleme, cibuli nakrájíme na drobno.Třetinu cibule přidáme do masa, dále přidáme rýži, sůl, pepř, vejce a vymícháme masové těsto.Vál posypeme moukou a masové těsto vypracujeme tak, aby se daly tvořit kuličky o průměru 3 - 4 cm.Vývar uvedeme do varu, vhodíme dovnitř zbývající dvě třetiny cibule a uvaříme ji téměř doměkka, pak do vývaru vsypeme koláčky a vaříme, dokud se vývar nezmění v omáčku. V pánvičce rozpálíme máslo, přidáme trochu mleté papriky a rajčatovvého protlaku, promícháme, vlijeme na koláčky, chvíli povaříme. Na talíři koláčky polijeme šťávou a smetanou.