Masové koule se sýrovou omáčkou



30 minut náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

Na masové koule:

- 500 g hovězího masa (nebo mix vepřového a hovězího)
- 1 menší cibule
- 1 vejce
- 2 lžíce strouhanky
- sůl, pepř

Na sýrovou omáčku:

- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce másla
- 250 ml vývaru
- 250 ml Jihočeského mléka
- 4 trojúhelníčky taveného sýra Lipánek
- 1 lžíce sójové omáčky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Mleté maso smícháme s nadrobno nakrájenou cibulí, vejcem, strouhankou, solí a pepřem. Z masové směsi vytvarujeme kuličky, které dáme na plech vyloženým pečicím papírem. Pečeme je v troubě na 190 °C asi 20 minut dozlatova.

Než se masové kuličky upečou, připravíme si sýrovou omáčku. V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme mouku a minutku osmažíme. Po částech přidáme mléko, vývar a tavený sýr Lipánek. Za stálého míchání necháme omáčku zhoustnout. Ochutíme ji sójovou omáčkou, solí a pepřem.

Masové koule se sýrovou omáčkou můžeme podávat se šťouchanými bramborami, bramborovou kaší nebo hranolky.