

Ingrediencie

1 kg mletého hovädzieho mäsa, 1 lyžička sušenej bazalky, soľ, mleté čierne korenie, 3 strúčiky cesnaku, olej

omáčka: 3 lyžice hladkej múky, 70 g masla, 1 kocka hovädzí bujón, 300 ml vody, 300 ml mlieka, 3 lyžice sójovej omáčky, 1 lyžička mletý muškátový oriešok

Postup

Mäso nakoreníme, osolíme, pridáme prelisovaný cesnak a tvoríme guľičky, ktoré obalíme v hladkej múke. Guľky vysmažíme na rozpálenom oleji dozlatista.

Na masle speníme múku, prilejeme vo vode uvarený bujón a mlieko, povaríme. Dochutíme sójovou omáčkou, muškátovým orieškom a necháme krátko prevrieť.

Podávame s hranolkami alebo s pečenými zemiakmi.



