**Kottbullar se smetanovou omáčkou**

**10 porcí**

mleté vepřové maso 500 g

hovězí mleté maso 300 g

strouhanka 6 lžic

rohlík 1 kus + voda

vejce 2 kusy

cibule 1 kus

sůl

smetana 300 ml

mouka hladká

Mleté maso smícháme s rohlíkem, který jsme dali do vlažné vody a pak vymačkali vodu, nakrájenou najemno cibuli, vejce, strouhanku, osolíme a promícháme. Tvoříme kuličky, které dáme na plech, mírně podlijeme vodou a pečeme v troubě na 200 asi 15 minut. Do šťávy z kuliček nalijeme smetanu, zahustíme hladkou moukou, případně dosolíme a necháme provařit.

