

Masové kuličky s vinnou omáčkou a rajčaty

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 houska z minulého dne
200 ml mléka
1 cibule
3 lžíce oleje
2 lžíce hladké mouky
200 ml zeleninového vývaru
1 velká konzerva loupáných rajčat (850 ml)
100 ml suchého stolního vína
3 stroužky česneku
600 g mletého masa
2 vejce
sůl
0,5-1 lžička mletého bílého pepře
2 lžičky kořenící pasty harisa
špetka cukru



Postup

1. Housku namočíme do mléka. Oloupanou cibuli posekáme. V pánvi rozežřejeme 1 lžici oleje a na něm zesklivatíme 0,5 pokrájené cibule. Posypeme moukou, krátce zasmahneme, přidáme rajčata, zalijeme vývarem a 50 ml vína. 2. Česnek oloupeme, 1 stroužek přilisujeme do omáčky, zbytek posekáme. Omáčku asi 15 minut povaříme. 3. Housku vymačkáme a vmícháme do mletého masa se zbytkem posekané cibule, česnekem, vejci a zbylým vínem. Maso osolíme, opepříme a ochutíme harisou. 4. Navlhčenýma rukama tvarujeme kuličky. V pánvi rozežřejeme zbylý olej a kuličky na něm opékáme ze všech stran asi 8 minut. Hotové knedlíčky vložíme do omáčky a dusíme dalších 5 minut. 5. Rajčatovou vinnou omáčku osolíme, opepříme a přisladíme. Kuličky z mletého masa rozdělíme na talíře s omáčkou a ozdobíme několika snítkami petrželky. Jako přílohu podáváme brambory s rozmarýnem a listový salát.