

Masové koule na rajčatech se skleněnými nudlemi

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g mletého masa
1 vejce
1 lžíce hladké mouky
2 středně velké cibule
3 lžíce strouhanky
1 lžička koření na mleté maso
olej na smažení
sůl
8 velkých rajčat
1 lžíce hladké mouky
1 lžíce kečupu
1 lžíce másla
1 chili paprička
1 kostka
1 kostka cukru
Na ozdobu:
naťová cibule
čerstvá bazalka

Postup

K masu přidáme mouku, strouhanku, část nakrájené cibule, koření a sůl. Promícháme, vytvarujeme kuličky a pak osmažíme. Zbytek cibule rovněž osmažíme, přidáme rajčata a sůl. Asi 7 minut dusíme. Pak přidáme chilli, MAGGI Bujox a kostku cukru. Mouku rozmícháme ve studené vodě, přidáme kečup a podlijeme rajčata. Povaříme ještě asi 6 minut. Nakonec do rajčat ponoříme masové koule. Příloha: Skleněné nudle ozdobené cibulkou a čerstvou bazalkou.