

Kuličky v rajčatové omáčce

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

100 g rýže

koření

lžíci hladké mouky

2 lžíce rajčat. protlaku

sůl

sůl

50 g másla

vejce

cibuli

cukr

400 g mletého masa

ocet

pepř

Postup

Mleté maso, vejce, sůl, přebranou a spařenou rýži promícháme a tvoříme kuličky, které vkládáme do vařící osolené vody a vaříme 10-15 minut. V kastrolu připravíme cibulovou jíšku, zalijeme vývarem z knedlíčků, přidáme sůl, celé koření dle vlastní chuti a povaříme. Omáčku procedíme a přidáme protlak. Uvařené knedlíčky dáme do omáčky a necháme povařit. Podáváme s brambory, rýží, knedlíkem nebo pečivem.