

Masové koule na rajčatech se skleněnými nudlemi

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

maso (pro 4 osoby): 600g mletého masa

1 vejce

1 lžíce hladké mouky

2 středně velké cibule

2-3 lžíce strouhanky

1 kávová lžička koření na mleté maso

olej na smažení

omáčka::

8 velkých rajčat

1 lžíce hladké mouky

2 lžíce kečupu

1 lžíce másla

1 chili paprička

0,5 kostky masoxu

1 kostka cukru

sůl

naťová cibule

čerstvá bazalka na ozdobu

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, masox a kostku cukru. Mouku rozmícháme ve studené vodě, přidáme kečup a podlijeme rajčata. Povaříme ještě asi 6 minut. Nakonec do rajčat ponoříme masové koule.

Přílohy:

skleněné nudle ozdobené cibulkou a čerstvou bazalkou