

Masové kuličky s rajčatovou omáčkou

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 cibule

6 lžic olivového oleje

750 g rajčat

1 bobkový list

125 ml masového vývaru z kostky

600 g mletého masa

2 stroužky česneku

svazek petrželky

2 vejce

3 lžíce strouhanky

sůl

pepř

pálivá paprika

Postup

Postup přípravy: Nadrobno posekanou cibuli zesklivatíme na 2 lžících oleje. Rajčata spaříme, oloupeme, zbavíme zrníček, pokrájíme a spolu s bobkovým listem přidáme k cibuli. Přilijeme vývar a přikryté asi 30 minut vaříme. Maso dáme do mísy. Petrželku posekáme a uhněteme s vejci, strouhankou, česnekem a masem. Osolíme, opepříme a okořeníme paprikou. Z masa vytvarujeme asi 20 kuliček a osmažíme je dozlatova 4 lžících oleje. Omáčku osolíme, opepříme a okořeníme paprikou. Kuličky vložíme do omáčky a ještě 10 minut zahříváme pod bodem varu.