

Masové koule v rajské omáčce

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na masové koule:

500 g mletého hovězího masa

Koření:

římský kmín

koriandr

2 sušené chilli papričky

1 lžice oregana

čerstvý rozmarýn

1 špetka pepře

solí

2 hrsti strouhanky

1 vajíčko

Na rajčatovou omáčku:

olivový olej

1 stroužek česneku

1 cibule, najemno nakrájená

2 plechovky loupaných rajčat

čerstvé lístky bazalky z větší kyticky (z nouze použijeme i sušenou - DDK)

sůl

pepř

2-3 malé bochničky mozzarely

parmazán nebo jiný tvrdý sýr

Postup

Nejdříve začneme připravovat masové koule. Asi všichni známe od našich maminek tradiční rodinné recepty na karbanátky. Mleté maso musíme vždy dobře okořenit, aby bylo zajímavé a chutné. Koření nejdříve vhodíme na rozpálenou pánev, abychom je oživili - rozvoněli a pak je teprve roztlučeme v hmoždíři. Ten rozdíl můžete cítit okamžitě, podle toho jak se vůně šíří po celé naší kuchyni. Jako koření použijeme trochu římského kmínu - ten dělá zázraky, přidává se spíš do kari, ale taková malá špetka dodá hovězímu masu skutečně výbornou chuť, pak koriandrová semínka - ty jsou velmi levná, můžeme si je uložit ve spížce a vydrží nám velmi dlouho. Připravíme si také dvě sušené chilli papričky, aby to bylo trochu říznější. Všechna tato koření - římský kmín, koriandrová semínka, sušené chilli papričky osmahneme na rozpálené pánvi a pak je teprve vsypeme do hmoždíře, přidáme tam ještě trochu soli a pořádně vše roztlučeme. Utlučenou směs koření se solí přidáme k mletému masu vloženému do mísy. Pak přidáme ještě oregáno, nejlépe usušené ve svazku; to je nesmírně voňavé. Ale klidně můžeme použít i čerstvé nebo mleté. Ještě přidáme čerstvý

rozmarýn - tedy pokud ho zrovna máte doma v květináči nebo na zahrádce. Rozmarýn je přesně to, co z obyčejných masových koulí udělá něco lepšího a chutnějšího. Nasekáme jeho jehličky nožem najemno a přidáme (pokud nemáme čerstvý použijeme sušený - DDK). Ochutíme solí, přidáme pepř a asi dvě hrsti strouhanky. Když nám vyschne starý chleba, takový ten levný toastový nebo rohlíky, tak je jenom proženeme mixerm, případně nastrouháme nebo rozdrťme v dlaních a dáme si ho do zásoby. Nakonec do masové směsi vrazíme jedno vajíčko a v podstatě máme již směs na masové koule hotovou. Je to vlastně stejná masová směs jako na hamburgery. Lžící směs pořádně rozmícháme, pěkně důkladně ji propracujeme, aby se nám ty chutě pěkně promísily. A teď záleží na nás, jaké tvary budeme tvořit. Napustíme do misky trochu vody a v ní nejdříve namočíme svoje ruce. Nabereme trochu směsi, asi velikosti ping-pongového míčku, namočíme ji také malinko do vody a vytvarujeme koule. Když to uděláte tímhle způsobem, tak se koule nerozpadnou a moc hezky drží pohromadě. (Z téhle směsi můžeme připravit i hamburgery, tedy ploché karbanátky. Jenom když je dlaní zmáčkne, zploštíme. A když je opečeme třeba venku na grilu, budou chutnat báječně). Když máme pánev důkladně rozpálenou, přidáme trochu oleje a začneme smažit masové koule. Chceme je jenom zprudka osmahnout, jenom aby chytily barvu. Později je ještě zapečeme v troubě s rajčatovou omáčkou. Teď musíme jenom na jejich povrchu vytvořit pevnou křupavou kůrku, aby se později při pečení ponořené v omáčce nerozmočily. Příprava rajčatové omáčky: Na trošce olivového oleje opečeme stroužek česneku, přidáme trochu cibule a dvě plechovky oloupaných rajčat. Osolíme, opepříme a spolu podusíme asi 15 minut. Teď přidáme čerstvou bazalku - asi tak půlku svazku. Předem ji opláchneme a otrháme lístky. Myslím, že tuhle skvělou bylinku používáme dost málo (- málo se také pěstuje u nás na zahrádkách, v našich obchodech není ani v sezóně téměř vůbec vidět - poznámka DDK). V Itálii ji dávají skoro do všeho, chutná to pak fakticky dobře. Když omáčka vaří, přidáme větší špetku soli a pepře a vezmeme všechny připravené lístky bazalky, hodíme je dovnitř do omáčky a lehce vmícháme. Při vaření bazalka zplihne a zmenší objem asi tak na čtvrtinu. Ze začátku se nám zdá, že je jí strašně moc, ale za minutku to již neplatí. Taký je možné přidat do omáčky trochu chilli, ale nám stačí připravit jednoduchou, ne moc ostrou omáčku. Ochutnáme. Ještě dochutíme troškou soli a pepře. K dokončení budeme potřebovat trochu sýru mozzarely a parmazánu. Vezmeme tři bochánky menší mozzarely a trochu je pokrájíme. V tomto pokrmu je mozzarella opravdu moc důležitá! Prohřátou omáčku přelijeme do pekáčku, rozprostřeme ji po celé ploše dna pekáčku, vložíme opečené masové koule a plátky nakrájené mozzarely položíme na všechny koule. Vypadá to skvěle. A na dokončení přidáme ještě trochu parmazánu (nebo jiného u nás dostupného tvrdého sýra - DDK), protože to pak chutná výborně. Pěkně sýr nastrouháme po celé ploše pekáčku. Bude to také vypadat krásně. Ještě trošku olivového oleje a je hotovo a vložíme vše do trouby. Pečeme při 220°C, po dobu asi 20 minut. Jídlo musí mít pěknou zlatavou barvu. Podáváme se špagetami a s trochou olivového oleje. Je to fantastické! Příloha: špagety