Těstoviny s knedlíčky z mletého

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: hovězí

Suroviny

• 1 cibule. •2 lžice olivového oleje
•1 konz. rajčat (850 mI)
•1 bobkový list' •1 lžíce posekané
petrželky •sůl •pepř
• 350 g mletého hovězího masa
• 1 žloutek •1 lžíce strouhanky • 1 lžička sušeného tymiánu

Postup

2.Mleté maso promícháme se žloutkem, strouhankou, tymiá-nem a cibulí, osolíme a opepříme. Z masa vytvarujeme malé knedlíčky a opékáme 8-10 min. na oleji v pán-vi s antiadhezním povrchem. 3.Mezitím uvaříme těstoviny. Ma-sové kuličky vložíme do omáčky. Těstoviny scedíme, necháme okapat a rozdělíme na talíře. Navrch dáme masové kuličky s omáčkou. Hotový pokrm můžeme posypat plátky čer-ných oliv, nudličkami bazalky a kos-tičkami rajčat.

1 Cibuli oloupeme, nadrobno roz-krájíme a v kastrolu zesklovatí-me na 1 lžíci oleje. Polovinu množ-ství vyjmeme a odložíme. K cibuli přidáme rajčata i s nálevem, bobko-vý list a petrželku, osolíme a opep-říme a omáčku asi 15 min. dusíme. Pak vyjmeme bobkový list.