

Frikadelky s letní zeleninou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g červené a zelené papriky

500 g malých rajčátek

8 velkých cibulí

2 lžíce másla

sůl

pepř

375 g mletého hovězího masa

1 vejce

1 lžíce strouhanky

sladká paprika

Postup

Papriky rozpůlíme, očistíme od jadérek, omyjeme je a nakrájíme na kousky. Rajčata spaříme horkou vodou, oloupeme slupku a dužninu rozčtvrtíme. Oloupeme cibule. Sedm jich nakrájíme na tenké plátky a rozdělíme na kroužky, poslední drobně nasekáme. Kroužky cibule necháme mírně zesklivatět na lžici másla. K cibuli přisypeme papriky a polovinu pokrájených rajčat. Zeleninu pikantně osolíme a opepříme. Dusíme pod poklicí asi 20 minut. Mezitím dáme do mísy mleté maso s vejcem, strouhankou a nasekanou cibulkou. Důkladně prohněteme a ochutíme solí, pepřem a sladkou paprikou. Navlhčenýma rukama vytvarujeme úhledné malé frikadelky. V pánvi rozpustíme zbývajícím máslo a maso na něm po obou stranách opečeme. Zbylá syrová rajčata vmícháme do vydušené zeleninové směsi a prohřejeme, ale nevaříme. Frikadelky podáváme spolu se zeleninou, případně doplněné vařenými bramborami.