

Kuličky v rajske omáčke s cuketou

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23607

Suroviny

cuketa

1 PL ostrého kečupu

cibule

1 KL mletého pepře

1 vejce

cibule

1 konzerva loupaných rajčat

nálev ze sladkokyselých okurek

1 hrnek vývaru

Na kuličky::

sůl

česnek

strouhanka

Ingredience::

olej na smažení

Na omáčku::

sůl

1 PL meruňkové marmelády

300 g mletého masa (hovězí a vepřové)



Postup

Příprava:

Všechny ingredience na kuličky zpracujeme, řádně promícháme a vytvarujeme kuličky, které smažíme na oleji.

Na omáčku nakrájíme cibuli, necháme ji zesklovatět na oleji. Potom přidáme rajčata i se šťávou, vývar, kečup osolíme a dochutíme marmeládou. Všechno asi 15 minut povaříme.

Mezitím oloupeme mladou cuketu, podélně ji rozkrojíme a nakrájíme na plátky, které asi 5 minut povaříme v horkém nálevu ze sladkokyselých okurek.

Na talíře rozdělíme kuličky, cuketu, přelijeme rajskou omáčkou a podáváme s rýží.