

Kuličky z mletého masa v rajčatové omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1666 kalorií , **1 g** cukrů , **99 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kulicky-z-mleteho-masa-v-rajcatove-omacce>

Příprava

Maso dáme do misky, přidáme vajíčko, sýr, 1 cibuli, najemno nasekanou, prolisovaný česnek, sůl, mletý pepř, strouhanku a všechno dobře promícháme. Z hmoty utvoříme kuličky, asi 3 cm v průměru. Kuličky si osmažíme dozlatova na lžici oleje a dáme stranou. Na másle osmahneme druhou, drobně nakrájenou cibuli, zasypeme moukou, krátce osmahneme, přidáme rajčatový protlak, promícháme, zalijeme vodou, přidáme kuličky pepře, bobkový list, sůl a povaříme. Do omáčky přidáme osmažené kuličky a necháme na mírném ohni ještě asi 10 minut vařit. Omáčku dochutíme cukrem, zjemníme smetanou a můžeme podávat. Podáváme s těstovinami.

Ingredience

- 500 g mletého masa
- 1 vejce
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 60 g strouhaného sýra
- 3-4 lžíce strouhanky
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 2-3 lžíce rajčatového protlaku
- 3-4 lžičky soli
- 1 lžička mletého pepře
- 5 kuliček pepře
- 1-2 ks bobkového listu
- 1-2 lžičky cukru krupice
- 2-3 lžíce sladké smetany
- 1 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

