

Masové koule s rajčatovou salsou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1214 kalorií , **2 g** cukrů , **71 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor: Sonia

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-koule-s-rajcatovou-salsou>

Příprava

Troubu rozehřejte na 180°C. Chleba nakrájejte na menší kostky, nasypte do mísy, zalijte vínem a nechte 5 minut nasáknout. Chleba vymačkejte (vino potom použijete do omáčky) a smíchejte je s mletým masem, nastrouhanou cibulí, prolisovaným česnekem, vejcem a kořením. Osolte, opepřete a vše rukama dobře promíchejte. Ze směsi vytvořte 8 koulí asi jako pingpongový míček. Naskládejte je do pekáčku vytřeného olejem a pečte asi 20 minut do zezlátnutí. Omáčka: Ve velké pánvi smíchejte zbylé víno, rajčatové pyré, prolisovaný česnek, cukr a ocet. Přihod'te bobkový list a přiveďte k varu. Zmírněte plamen a duste pod pokličkou asi 10 minut. Omáčku podle chuti osolte, opepřete, přilijte k masovým koulím a pečte ještě asi 15 minut. Podávejte s rýží nebo kuskusem.

Tip k receptu

Kdo má rád ostřejší, je vhodné do omáčky přidat trochu chilli

Ingredience

- 2 plátky toastového chleba
- 150 ml červeného vína
- 500 g hovězího mletého masa
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 vejce
- 1/2 lžičky skořice
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- špetka mletého hřebíčku
- olej na vymazání
- špetka soli a pepře
- Omáčka: 500 ml rajčatového pyré
- 1 stroužek česneku
- 1 lžíce cukru krupice
- 1 lžíce vinného octa
- 3 bobkové listy
- špetka soli a pepře

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

