

# Pečené masové kuličky s rajčatovo-olivovou omáčkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 8

**2701** kalorií , **0 g** cukrů , **175 g** tuků , **282 g** bílkovin

**Autor:** palino

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pecene-masove-kulicky-s-rajcatovo-olivovou-omackou>

## Příprava

### Masové kuličky:

Všechny ingredience smíchejte. Bílý chléb nadrobte a namočte do 80 ml vody nebo vývaru a z hmoty vytvarujte malé kuličky. Narovnejte je do připravené vymazané zapékačké misky a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 20-25 minut.

### Omáčka:

Rozehřejte olej a opečte na něm cibuli a česnek do měkka. Přidejte všechny ostatní ingredience a míchejte asi 15 minut, dokud omáčka nebude voňavá. Omáčkou přelijte masové kuličky v zapékačce.

### Dokončení:

Jídlo v zapékačce posypte olivami a sýrem. Pečte 15 minut.

## Ingredience

- 1 ks černé olivy
- 1 kg hovězí mleté maso
- 2 ks cibule
- 2 ks česnek
- 1 ks vejce
- 2 plátek chléb
- 20 dkg parmazán/parmezán
- 2 lžíce olivový olej
- 2 lžíce citronová kůra
- 1 lžíce citronová šťáva
- 1 lžíce petrželová nať
- 2 špetka sůl
- 1 špetka pepř
- 1 lžička cukr krupice
- 800 g sterilovaná rajčata

## Kategorie

Česká



