

Těftěly v rajčatové omáčce

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1853 kalorií , 0 g cukrů , 155 g tuků , 96 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/teftely-v-rajcatove-omacce>

Příprava

Do zomletého mäsa pridáme nakrájanú cibuľu, soľ, mleté koreníe, zvlhčíme vodou a dobre premiešame. Mäsovú masu rozdelíme na menšie kúsky (tri na jednu porciu) a formujeme guľky, ktoré obalíme v múke a opečieme na oleji. Zvyšný tuk zaprašíme zvyškom múky, popražíme, podlejeme vývarom a pridáme rajčiakový pretlak. Všetko mierne povaríme, ochutíme citrónovou šťavou, cukrom, tymianom a podľa potreby prisolíme, pridáme maslo a v tejto šťave podusíme opečené teftely.

Tip k receptu

K teftelom a omáčke podávame maslové halušky alebo knedle.

Ingredience

- 250 g hovžezího mletého masa
- 250 g vepřového mletého masa
- 2 cibule
- 1 lžička tymiánu
- 100 g másla
- 30 g hladké mouky
- 80 ml olivového oleje
- 250 ml masového vývaru
- 100 ml rajčatového protlaku
- 20 g cukru
- troška citronové šťávy
- sůl podle potreby
- troška mletého pepře

Kategorie

Balkánská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod