



rajská omáčka s masovými plackami

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Elhana 9. chlapecký oddíl)

název	množství (na 13.0 porcí)	
mleté maso	1.1 kilogramy	
Rajčatový protlak	371 gramy	
Olej slunečnicový	371 mililitry	1-2 l
Mouka - polohrubá	186 gramy	
Mléko	186 mililitry	
Cibule	186 gramy	
Vejce slepičí	3.7 kusy	
Rohlík [kus]	2.6 kusy	
Česnek [palice]	0.7 kusy	
Kečup	0.4 gramy	1-2x
Strouhanka		
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

Postup na omáčku

1. uděláme si základ na cibuli
2. je-li jíška hotová - zalit rychle vodou a při zalévání míchat, ať nejsou hrudky! 3. do rozmíchané tekutiny přidat a rozmíchat rajský protlak
4. přidat bobkový list (několik), nové koření (několik kuliček), trochu pepře a soli
5. dochutit cukrem - aby byla sladká a dalším
6. trochu nechat provařit - ale hlídat, ať nevyběhne z hrnce - občas promíchat

Postup masové koule:

1. mleté maso smíchat s pepřem, česnekem, majoránkou, solí
2. rohlíky (starší) nakrájet na malé kostičky, namočit v mléce a tuhle hmotu pak přidat domletého masa
3. cibuli nakrájet na velmi malé kostičky a přidat do masové směsi
4. vše pořádně promíchat, potom z „těsta“ vytvořit kuličky (pro bublácké účely lepší placky - lépe se propečou na kamnech) a prudce osmažit
5. přidávat pak do ešusů k omáčce

úkoly

recept nemá úkoly