

Rajská omáčka s masovými koulemi

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Petr Herold)

| název | množství (na 25.0 porcí) | |
|------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Hovězí vývar | 5 litry | |
| Maso - hovězí mleté | 3 kilogramy | |
| Sekaná rajčata | 2.4 kilogramy | |
| Těstoviny | 2 kilogramy | |
| Rajčatový protlak | 840 gramy | |
| Perník na strouhání | 600 gramy | |
| Máslo | 350 gramy | |
| Koření - nové koření | 30 gramy | |
| Vejce slepičí | 6 kusy | |
| Koření - bobkový list | 6 kusy | |
| Cibule [kus] | 6 kusy | |
| Koření - skořice mletá | 4 gramy | 4 lžičky |
| Strouhanka | 12 polévkové lžíce | nebo dle hustoty směsi |
| Koření - pepř černý | | |
| Jablečný ocet | | |
| Sůl | | |
| Cukr třtinový | | |

návod k přípravě

- 1) Smíchejte mleté maso, vejce, strouhanku, sůl a pepř. Vytvarujte kuličky a pečte v troubě.
- 2) Na jemno nakrájenou cibuli s kořením zpěňte na másle. Přisypte cukr a nechte zkaramelizovat.
- 3) Přilijte protlak, krátce restujte a přidejte rajčata. Zalijte vývarem, osolte a vařte.
- 4) Po asi 10 minutách přidejte perník a vařte do zhoustnutí. Vytáhněte koření. (Promixujte.)
- 5) Omáčku dochuťte skořicí, cukrem, solí a octem. Přidejte kousek másla pro zjemnění.

úkoly

recept nemá úkoly