



# rajská omáčka s masovými plackami

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Elhana 9. chlapecký oddíl)

| <b>název</b>        | <b>množství (na 35 porcí)</b> |       |
|---------------------|-------------------------------|-------|
| mleté maso          | 3 kilogramy                   |       |
| Rajčatový protlak   | 1000 gramy                    |       |
| Olej slunečnicový   | 1000 mililitry                | 1-2 l |
| Mouka - polohrubá   | 500 gramy                     |       |
| Mléko               | 500 mililitry                 |       |
| Cibule              | 500 gramy                     |       |
| Vejce slepičí       | 10 kusy                       |       |
| Rohlík [kus]        | 7 kusy                        |       |
| Česnek [palice]     | 2 kusy                        |       |
| Kečup               | 1 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