

Rajská omáčka s masovými koulemi

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 25 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