

Masové kuličky s rajskou omáčkou

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Marie Vlčková (Maruška))

název	množství (na 20 porcí)	
rajčatový protlak	1.4 kilogramy	
Olej slunečnicový	200 mililitry	
Mouka - hladká	100 gramy	20 lžic
Koření - hřebíček	50 gramy	20 ks
pepř celý	40 kusy	
nové koření celé	40 kusy	
Koření - tymián	20 gramy	
Koření - bobkový list	15 kusy	
Cibule [kus]	15 kusy	
knedlík	14 kusy	
Cukr řepný, bílý		
Sůl		
kečup		

návod k přípravě

Masové koule Mleté maso si dáme do mísy, zalijeme trochou vody, přidáme vejce, sójovou omáčku, sůl, pepř, sladkou papriku a podle chuti trochu chilli koření a promícháme. Můžeme přidat i na drobno pokrájenou cibulku. Až se směs trochu spojí, začneme podle potřeby přisypávat strouhanku. Když je masová směs dostatečně hustá, vytvarujeme z ní stejně velké koule, které můžeme buď povařit ve vroucí vodě - v tomto případě si nejprve uděláme malinkou kuličku, kterou zkusmo hodíme do vody a když se nerozpadne, máme správnou hustotu. Nebo je podlité vodou můžeme zapéci v troubě dozlatova. Rajská omáčka V hlubokém hrnci si na másle osmahneme cibulku nakrájenou klidně na větší kousky dozlatova, přidáme koření (bobkový list, celý pepř, nové koření, tymián, hřebíček), zasypeme cukrem, zlehka osmahneme. Přidáme skořici, osmahneme a přidáme rajčatový protlak. Základ rajské zamícháme a zalijeme horkou vodou nebo vývarem. Přidáme kečup, osolíme a přilijeme hladkou mouku rozkvedlanou ve vodě. Rajskou omáčku chvíli mícháme, aby se mouka nesrazila. Ale když se tak stane, nevadí, jen jí budeme muset přidat. Omáčku necháme zhoustnout a necháme asi 20 minut povařit. Po provaření mouky omáčku ochutnáme a v případě potřeby přidáme ještě kečup, cukr nebo sůl. Rajskou omáčku důkladně promícháme, přes cedník přelijeme do jiného hrnce. Cibuli a koření z cedníku vyhodíme. Rajskou omáčku od babičky podáváme s hotovými masovými kuličkami. Vhodnou přílohou jsou knedlíky nebo těstoviny. Rajskou omáčku od babičky podáváme teplou.

úkoly

recept nemá úkoly