

Masové koule s rajčatovou salsou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1214 kalorií , **2 g** cukrů , **71 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor: Sonia

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-koule-s-rajcatovou-salsou>

Příprava

Troubu rozehřejte na 180°C. Chleba nakrájejte na menší kostky, nasypete do mísy, zalijte vínem a nechte 5 minut nasáknout.

Chleba vymačkejte (vino potom použijete do omáčky) a smíchejte je s mletým masem, nastrohanou cibulí, prolisovaným česnekem, vejcem a kořením. Osolte, opepřete a vše rukama dobře promíchejte. Ze směsi vytvořte 8 koulí asi jako pingpongový míček.

Naskládejte je do pekáčku vytřeného olejem a pečte asi 20 minut do zezlátnutí. Omáčka: Ve velké pánvi smíchejte zbylé víno, rajčatové pyré, prolisovaný česnek, cukr a ocet.

Přihodte bobkový list a přiveďte k varu.

Zmírněte plamen a duste pod pokličkou asi 10 minut. Omáčku podle chuti osolte, opepřete, přilijte k masovým koulím a pečte ještě asi 15 minut. Podávejte s rýží nebo kuskusem.



Tip k receptu

Kdo má rád ostřejší, je vhodné do omáčky přidat trochu chilli

Ingredience

- ✓ 2 plátky toastového chleba
- ✓ 150 ml červeného vína
- ✓ 500 g hovězího mletého masa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ 1/2 lžičky mletého zázvoru
- ✓ špetka mletého hřebíčku
- ✓ olej na vymazání
- ✓ špetka soli a pepře
- ✓ Omáčka: 500 ml rajčatového pyré
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 lžice cukru krupice
- ✓ 1 lžice vinného octa
- ✓ 3 bobkové listy
- ✓ špetka soli a pepře

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

