Rýžové kuličky s rajčatovou omáčkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **8**

3301 kalorií , **1 g** cukrů , **264 g** tuků , **145 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/ryzove-kulicky-s-rajcatovou-omackou

Příprava

Rýži uvaříme klasickým způsobem. Cibuli nakrájíme a na troše oleje pražíme asi 10 minut. Maso a opraženou cibuli pomeleme, dochutíme solí, pepřem, majoránkou, přidáme rýži, nastrouhaný sýr, vejce a důkladně promícháme. Ze směsi uděláme kuličky, velké asi jako menší jablko. Z hladké mouky a oleje uděláme světlou jíšku, zalijeme ji studenou vodou, přilijeme šťávu, přidáme i bobkový list, osolíme, přisypeme trochu skořice, soli, krystalového cukru a uvedeme do varu. Poté do omáčky opatrně vložíme kuličky a vaříme je za stálého míchání asi 20 minut. Omáčku dochutíme a podáváme.

Ingredience

- 1/2 litru dlouhozrnné rýže
- 800 g vepřového mletého masa
- 3 cibule
- trochu soli
- trochu pepře
- 2-3 lžíce majoránky
- 2 vejce
- 100 g uzeného sýra
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 dcl rostlinného oleje
- 1/2 l vody
- 1,5 l rajčatové šťávy
- 1 bobkový list
- troška cukru krystal
- troška skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod