

Rýžové kuličky s rajčatovou omáčkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 20 min
Celkový čas: 1 h 20 min , 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 dlouhozrné rýže
- ✓ 800 g vepřového mletého masa
- ✓ 3 cibule
- ✓ trochu soli
- ✓ trochu pepře
- ✓ 2-3 lžičky majoránky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g uzeného sýra
- ✓ 3 lžičky 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, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod

