



## Masové kuličky v rajčatové omáčce

### Ingredience

mleté hovězí maso: **150 g**  
mleté vepřové maso: **150 g**  
rajčata z konzervy: **300 g**  
velká cibule: **1 ks**  
vejce: **1 ks**  
strouhanka: **3 PL**  
mléko: **1 PL**  
česnek - stroužky: **2 ks**  
sušené oregano: **1 KL**  
sušená bazalka: **1 KL**  
olivový olej

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Smícháme mleté maso, vejce, strouhanku a mléko. Dobře promícháme, osolíme, opepříme, přisypeme polovinu oregana a bazalky a prolisovaný česnek....**

## Masové kuličky v rajčatové omáčce - recept

Smícháme mleté maso, vejce, strouhanku a mléko. Dobře promícháme, osolíme, opepříme,

přisypeme polovinu oregana a bazalky a prolisovaný česnek. Tvarujeme středně velké masové kuličky. Ty dáme na plech, který jste si vyložili pečicím papírem. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 20 minut. Uprostřed pečení kuličky otočíme. Mezitím si připravíme rajčatovou omáčku. V hrnci si na olivovém oleji necháme zpěnit cibuli, přidáme krájená rajčata, osolíme, opepříme a přisypeme zbylé koření. Do rajčatové směsi nakonec přidáme předpečené masové kuličky.

**Masové kuličky v rajčatové omáčce** dusíme asi 20 minut, dokud nenatáhnou šťávu a nezměknou. Podáváme s oblíbenými těstovinami a čerstvě nastrohaným parmazánem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí