

Krůtí kuličky v rajské omáče

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí maso 400 g
- sůl podle chuti 1 ks
- rajčatový protlak 1 ks
- cukr 1 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- čerstvá bazalka 1 snítka
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nejprve opláchneme, očistíme a umeleme.

Směs osolíme a přidáme 1 lžici hladké mouky.

Z ochucené směsi tvarujeme menší masové kuličky, které vyskládáme na napařovačku na knedlíky a v kastrůlku pod pokličkou na páře je uvaříme.

Cibulku oloupeme a nakrájíme na jemné kousky.

V hrnci rozehtejeme olej, přidáme pokrájenou cibulku a orestujeme. Osmahlou cibuli zaprášíme lžící hladké mouky a necháme lehce propěnit. Potom zalijeme 500 ml vody, přidáme protlak a promícháme.

Dochutíme solí, cukrem a nasekanou bazalkou.

Do hotové omáčky přidáme krůtí masové kuličky a podáváme společně s uvařeným kuskusem, hodí se také ale jakékoliv jiné těstoviny nebo rýže.

Poznámka:

Hotovou omáčku můžete trochu ozvláštnit špetkou mleté skořice – ale pozor, ne každý má rád její specifickou chuť.