

# Zapečené masové koule

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Masové koule 1 balení
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajčatové pyré 2 plechovka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Mozzarella 1 balení
- Bazalkové lístky 1 hrst

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V pánvi rozežhřejte trochu oleje, opečte na něm masové koule ze všech stran do tmavohněda a pak je přendejte do zapékačské misky. Pánev vytřete papírovými utěrkami, vlijte do ní lžičku oleje, přidejte najemno nasekanou cibuli a opečte, dokud nezesklovatí. Přidejte rozmělněný česnek a po chvíli i rajčatové pyré. Zahřívajte a podle chuti osolte a opepřete. Nakonec směsí zalijte masové koule, mezi ně rozdělte plátky mozzarely a dejte na 3-5 minut pod gril, aby se sýr roztavil. Podávejte posypané čerstvými bazalkovými lístky.

