

Masové kuličky se špagetami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové mleté 500 g
- bazalka 1 ks
- provensálské koření 1 špetka
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- vývar 0.5 l
- rajčatové pyré 1 plechovka
- bazalka 1 lžička
- oregáno 1 lžička
- cukr 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso a vejce smícháme. Směs dochutíme solí, pepřem a provensálským kořením. Tvoříme kuličky a osmažíme je na oleji. Na zbylém oleji osmažíme kostičky cibule. Přidáme rajčatový protlak, vývar, okořeníme bazalkou a oregánem a necháme zredukovat. Dle chuti ještě osolíme a je-li pyré příliš kyselé, dosladíme cukrem.

Podáváme se špagetami.