

Nudle s masovými kuličkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 2 ks
- Menší petržel 2 ks
- Celer 2 plátek
- Středně velká cibule 1 ks
- Mleté telecí maso 400 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Žloutek 2 ks
- Olivový olej 1 ks
- Rajčatové pyré 400 ml
- Rozmarýn 2 snítka
- Tymián 2 snítka
- Nudle 1 balení

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Očistěte zeleninu, omyjte ji a nakrájejte na co nejmenší kousky. Mleté maso osolte a opepřete,

přidejte prolisovaný česnek, žloutky a promíchejte. Na talíř si vytvarujte kuličky. Rozehřejte pánev s pár kapkami olivového oleje, orestujte nakrájenou zeleninu, lehce osolte a zalijte rajčatovým pyré. Promíchejte a naskládejte kuličky. Přidejte bylinky. Přikryjte poklicí, ztlumte plamen a nechte hodinu dusit. Během dušení občas zkontrolujte a případně promíchejte. Jakmile se bude blížit konec dušení, uvařte nudle. Můžete je rovnou smíchat se směsí a s kuličkami nebo dát do talíře nejdříve nudle, poté omáčku a kuličky zvlášť.