

# Drůbeží kuličky v omáčce

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

- Drůbeží vykostěné maso 500 g
- Solamyl 1 lžíce
- Vegeta 1 lžička
- Krájená rajčata 1 plechovka
- Kukuřice 1 plechovka
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Feferonka 1 ks
- Nastrouhaný tvrdý sýr 40 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Bazalka 0.5 lžička
- Olivový olej 4 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Drůbeží maso dvakrát semelte, smíchejte se solamylem, vegetou, solí a pepřem. Rukama namočenýma v oleji či vodě utvořte 16 koulí.

Na oleji lehce zpěňte nakrájenou cibuli, přidejte nasekaný česnek, feferonku a kuličky. Jakmile maso

ze všech stran zbělí, přidejte konzervu i s nálevem rajčat, na kostičky nakrájenou červenou papriku, lehce osolte a opepřete a pod pokličkou zvolna duste cca 15 - 20 minut.

Přisypte kukuřici, nasekanou bazalku a krátce prohřejte. Podávejte posypané sýrem s pečivem či bramborami.