

Svitky s masovými kuličkami, sýrem a klobásou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny ve tvaru smotaných svitků (garganelli) nebo těstoviny penne 400 g
- Mleté vepřové maso 300 g
- Vejce 4 ks
- Pikantní klobása 150 g
- Sýr na strouhání 150 g
- Smetana na vaření 2 dl
- Konzervovaná drcená rajčata 100 g
- Nasekaná zelená petrželka 2 lžíce
- Červené pesto (ze sušených rajčat) 1 lžíce
- Olivový olej 1 ks
- Oregano 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Šafrán 2 špetka
- Nasekaná petrželka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v dobře osolené vodě al dente. Scedíme je,propláchneme ledovou vodou a

necháme odkapat. Vepřové maso vložíme do mísy, osolíme ho, opepříme, přidáme polovinu nastrouhaného sýru, 1 vejce a část nasekané petrželky a vše dobře promícháme. Z hmoty utvoříme malé kuličky, které rozložíme na plech vyložený pečícím papírem, pokapeme je olejem a rychle zapečeme asi 4 minuty v troubě vyhřáté na 250°C. V misce smícháme smetanu, drcená rajčata, zbylá 3 vejce a pesto, směs osolíme, opepříme a vmícháme do ní zbylou nasekanou petrželku a trochu oregana. Klobásu nakrájíme na plátky. Ve velké míse smícháme uvařené těstoviny, klobásu, předpečené kuličky. Touto směsí naplníme zapékací mísu, zalijeme ji připravenou smetanovou zálivkou, zasypeme zbytkem nastrouhaného sýru, vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a pečeme 35 minut dozlatova. Hotové těstoviny lehce poprášíme šafránem a ozdobíme nasekanou petrželkou.