

Italské masové kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso (směs vepřového a hovězího) 500 g
- Česnek 1 stroužek
- Čerstvá petrželová nať 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Rajčatové pyré (passata) 400 ml
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Hladká mouka 0.5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Strouhaný parmazán 100 g
- Oregáno 1 lžička

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Oloupaný česnek a petrželku nasekáme nadrobno. Maso osolíme, přidáme česnek, petrželku, vejce a promícháme. Kávovou lžičkou odebíráme kousky a tvoříme malé kuličky. Cibuli a mrkev oloupeme a nakrájíme nadrobno. V hrnci zahřejeme olej, přidáme zeleninu, trošku osolíme a za občasného míchání tři minuty zvolna opékáme.

Zeleninu poprášíme moukou a krátce posmažíme. Zalijeme rajčatovým pyré, promícháme a na mírném plameni necháme vařit 5 minut. Oheň ztlumíme na minimum, přidáme masové kuličky a necháme pomalu vařit asi 60 minut.

Ke konci přidáme oregáno a na talíři posypeme parmazánem.