MÄSOVÉ GUĽKY V RAJČINOVEJ OMÁČKE OD HUGA

V Španielsku veľmi populárne "Albondigas", teda guľky pečené alebo varené z kvalitného mletého mäska. Sú populárne samozrejme aj u nás vďaka vynikajúcej chuti a jednoduchej príprave.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
500 gramov kvalitného mletého mäsa (najlepšia je kombinácia bravčového a hovädzieho)

1 strúčik cesnaku
petržlenovú vňať
2 lyžice masla
soľ, korenie, majoránku
400 gramovú konzervu drvených rajčín (samozrejme najlepšie domáce)
trochu medu

Postup:
Do misy dajte mleté mäso, pridajte soľ, korenie, majoránku, pretlačený cesnak a na drobno nakrájanú čerstvú petržlenovú vňať.
Dôkladne zamiešajte a nechajte chvíľočku odstáť.
Vytvarujte guľky (mne ich vyšlo z tejto dávky 20 kusov, teda 5 na porciu.) Nádobu na pečenie potrite 2 lyžicami masla a poukladajte guľky. Pečte v rúre na 200 stupňoch približne 15 minút.
Čas pečenia využite na prípravu omáčky: drvené rajčiny trochu zriedťe vodou a priveďte do varu. Pridajte trochu soli a medu. (Ak chcete môžete pridať aj 1-2 klinčeky a trochu oregana).
Omáčku chvíľu povarte. Po 15 minútach vyberte opatrne z rúry guľky, zalejte omáčkou a vložte nazad. Pečte spolu s omáčkou ešte asi 20 minút.
HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou, je to "mňamka" ako hrom.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo