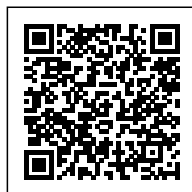




# MÄSOVÉ GULKY V RAJČINOVEJ OMÁČKE OD HUGA





V Španielsku veľmi populárne "Albondigas", teda guľky pečené alebo varené z kvalitného mletého mäsa. Sú populárne samozrejme aj u nás vďaka vynikajúcej chuti a jednoduchšej 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 zriedte vodou a privedte 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