Rajčatová omáčka s masovými koulemi

Časová náročnost: 45 minut

Rajská omáčka

5 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
1 plechovka	sterilovaná loupaná rajčata
cca 1 l	voda nebo masový vývar
	sůl
8 kulička	nové koření
8 kulička	pepř
3 ks	bobkový list
3 ks	hřebíček
1 konzerva	rajský protlak
1 lžíce	cukr
1/2 lžička	mletá skořice

Masové koule

500 g	mleté maso
2 ks	vejce
2-3 lžíce	hladká mouka
2 lžíce	strouhanka
3 stroužek	česnek
	sůl
	nať zelené petrželky
	majoránka
	pepř
1 lžička	mletá paprika

	olej na smažení

Postup přípravy

Nejprve si připravíme rajčatovou omáčku: V hrnci si rozehřejeme olivový olej a osmahneme na něm pokrájenou cibuli. Poté přidáme nasekaný česnek a sterilovaná rajčata a přilijeme vodu nebo vývar. Osolíme, přidáme koření a vaříme zhruba dvacet minut. Podle potřeby doléváme vodu nebo vývar. Mezitím se pustíme do masových koulí: Mleté maso smícháme s vejcem, hladkou moukou, strouhankou, lisovaným česnekem se solí a posekanou zelenou petrželkou. Dochutíme majoránkou, pepřem a mletou paprikou. Necháme chvilku odležet. Z masové směsi poté tvarujeme kuličky, které pečeme na mírném ohni na oleji. Poté z rajčatové omáčky vylovíme celé koření a rozmixujeme ji tyčovým mixérem. Na závěr vmícháme rajský protlak a dochutíme cukrem a mletou skořicí. Vhodíme opečené masové koule a můžeme podávat. Jako přílohu zvolíme například těstoviny.