Strašidelné masové koule

Časová náročnost: 60 minut

Masové koule

400 g	mleté hovězí maso
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
100 g	tvrdý sýr (např. eidam 40%)
1 lžíce	plnotučná hořčice
	mletý pepř
	sůl

Omáčka

trochu	olivový olej
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
2 malé konzervy	sterilovaná loupaná rajčata
	sůl
trochu	cukr
trochu	mletá skořice

Dále

250 g	špagety
několik	olivy plněné papričkou

Postup přípravy

Nejprve si připravíme masové koule: Do mletého masa přimícháme nadrobno nakrájenou cibuli s nasekaným česnekem a nastrouhaný tvrdý sýr. Ochutíme hořčicí, mletým pepřem a solí. Vše pečlivě promícháme (nejlépe rukama) a ze směsi uděláme koule. Ty poskládáme do vymaštěného pekáčku a vložíme do trouby

předehřáté na 200 °Celsia, kde pečeme asi 25 minut dozlatova. Mezitím si na hlubší pánvičce opečeme na olivovém oleji pokrájenou cibuli a po chvíli přihodíme i česnek. Trošku osmahneme (česnek se nesmí připálit, aby nezhořknul) a zalijeme sterilovanými rajčaty (včetně omáčky z konzervy). Přivedeme k varu, poté odstavíme, rozmixujeme ručním mixerem a ochutíme solí, cukrem a mletou skořicí. Na závěr uděláme špagety podle návodu na obale (nejlepší jsou “na skus”) a naservírujeme je na talíře. Přelijeme rozmixovanou rajčatovou omáčkou a poklademe opečenými masovými koulemi. Ozdobíme pokrájenými olivami a podáváme jako krvavé masové oči… :o)