

Zapečené mäsovo-ryžové guličky v rajčinovej omáčke

Potrebuje

- - 250 g mletého bravčového mäsa
- - strúčik cesnaku
- - šálku uvarenej vychladnutej ryže
- - soľ, korenie
- - strúhanku na obalenie
- - dve vajíčka
- - 7 dcl pohár domáceho pretlaku alebo dve plechovičky z obchodu
- - balík špagiet
- - syr na strúhanie Karička

Postup

Mleté mäso, vajíčka, soľ, korenie, pretlačený cesnak, ryžu poriadne premiešame, lyžicou naberieme zmes a tvarujeme gule, ktoré obalujeme v strúhanke a následne ukladáme na plech. Takto uložené guľky, zalejeme buď domácim už ochuteným pretlakom alebo pretlakom z obchodu, ktorý si zriedime s vodou, ochutíme soľou, biovegetou a čiernym korením. A šup do rúry na 180 stupňov, pečieme až kým nie sú guľky zlatistej farby, nakoniec posypeme nastrúhaným Karička syrom. Podávame so špagetami.

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej

náročnosť: stredná

čas: hodina

porcie: 6