

## 12.032 Mäsové guľky v kyslej kapuste

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové pliecko	0,45
hovädzie zadné	0,25
soľ	0,02
vajcia	3
cibuľa	0,08
olej	0,09
múka hladká	0,05
kyslá kapusta b.n.	1,50
ryža	0,20
smotana kyslá	0,25
rajčiakový pretlak	0,05
koreníe čierne mleté	0,003



### Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, pomelieme, pridáme očistenú, pokrájanú cibuľu, uvarenú vychladnutú ryžu, vajcia, čierne mleté koreníe, soľ a všetko dobre premiešame. Formujeme guľky, ktoré obalujeme v múke. Do pekáča dáme olej, časť pokrájanej kapusty, na ktorú poukladáme guľky, prikryjeme zvyšnou kapustou a dáme do rúry piecť. Prelejeme smotanou, v ktorej rozšľaháme rajčiakový pretlak a pečieme ešte 20 minút.

Príloha: varené zemiaky.