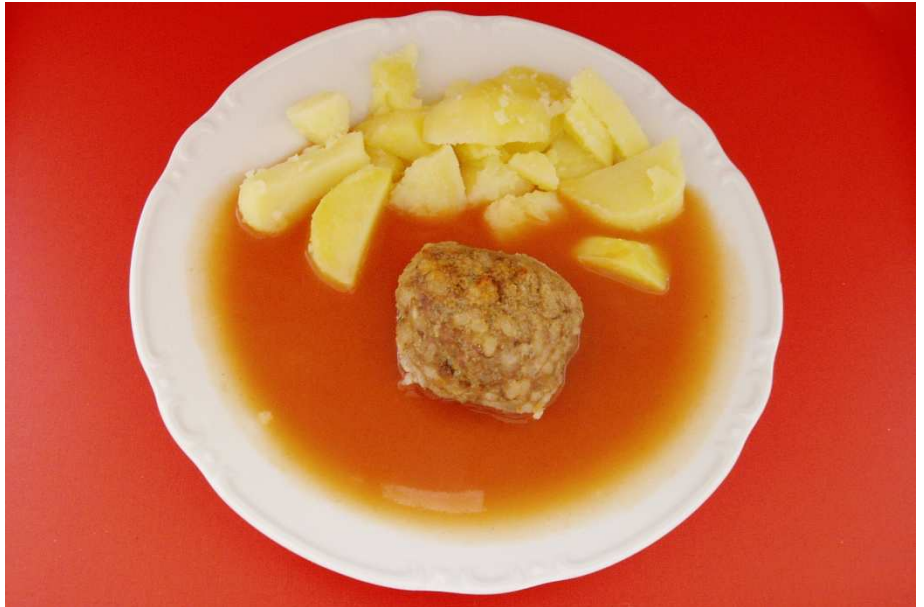


12.035 Mäsové guľky v rajčiakovej omáčke

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,25
bravčové pliecko	0,55
olej	0,09
cibuľa	0,15
soľ	0,02
ryža	0,30
vajcia	2
maslo	0,02
múka hladká	0,11
cukor kryštálový	0,07
nové korenie	0,002
bobkový list	0,001
rajčiakový pretlak	0,30
škorica mletá	0,002
čierne korenie mleté	0,002



Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, pomelieme spolu s časťou očistenej cibule, pridáme udusenú ryžu, soľ, vajcia, mleté čierne korenie a zamiešame. Z masy tvoríme guľky, ktoré dáme do pekáča, podlejeme vodou a dusíme. Mäkké guľky spojíme s omáčkou.

Omáčka: na oleji speníme očistenú pokrúpanú cibuľu, pridáme múku, opražíme. Pridáme rajčiakový pretlak, soľ, bobkový list, škoricu, cukor, nové celé korenie, rozriedime vodou a povaríme. Nakoniec zjemníme maslom.