Kapustové kuličky v rajské omáčce

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 50 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Kapustu dáme do hrnce s vroucí osolenou vodou, povaříme a scedíme. Vychladlou kapustu smícháme s mletým masem, přidáme vejce a podle potřeby zahustíme strouhankou, přidáme trochu česneku, osolíme a opepříme. Vytvarujeme menší kuličky nebo karbanátky, obalíme je ve strouhance a pozvolna usmažíme dozlatova. Na oleji zpěníme cibuli, vlijeme konzervovaná rajčata, přidáme tymián a povaříme asi 20 min., až se rajčata rozpadnou a vznikne hladká hustá omáčka. Osolíme, chuť dotáhneme trochou cukru, případně opepříme. Do omáčky vložíme připravené kapustové kuličky a krátce prohřejeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Kapusta biela** - 450 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Tymián 10 g** - 4 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 80 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Vejce** - 112 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE