

Mleté kuličky s bylinkovým lečem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hovězí maso umeleme, okořeníme, dobře promícháme s vajíčkem, přidáme hladkou mouku, strouhanku a vytvoříme kuličky, které pečeme na pánvi nebo v troubě. Poté si připravíme omáčku: cibuli nakrájíme nadrobno, lehce orestujeme na oleji, přidáme rajčatový protlak, kečup a restujeme na mírném ohni až základ nebude nakyslý a přidáme nadržnuté bylinky, ochutíme solí a cukrem. Nakonec do omáčky přidáme zeleninovou směs a drcená rajčata. Celé společně krátce provaříme. Upečené kuličky servírujeme s omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 4 g
- **Hovězí přední** - 500 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Zeleninové lečo** - 350 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 4 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 80 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 40 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Vejce** - 100 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 40 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

