

Kapustové kuličky v rajskej omáčke

Počet porcií: 4

Doba prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kapustu dáme do hrnce s vroucou osolenou vodou, povaříme a scedíme. Vychladlou kapustu smícháme s mletým masom, pridáme vejce a podľa potreby zahustíme strouhankou, pridáme trochu cesneku, osolíme a opepríme. Vytvarujeme menšie kuličky alebo karbanátky, obalíme je ve strouhance a pozvolna usmažíme dozlatova. Na oleji zpěníme cibuli, vlijeme konzervovaná rajčata, pridáme tymián a povaříme asi 20 min., až se rajčata rozpadnou a vznikne hladká hustá omáčka. Osolíme, chuť dotáhneme trochou cukru, prípadne opepríme. Do omáčky vložíme pripravené kapustové kuličky a krátce prohrejeme.

Ingredience

- **Cibule voľná** - 160 g
- **Kapusta biela** - 450 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Mleté maso míchane** - 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 repkový** - 20 g
- **Vejce** - 112 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná** 400 g - 400 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

