

Kuleczki mięsne w sosie pomidorowym



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	500 g
czosnek	1 ząbek
sól i pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 g
jajko	2 szt
mąka	4 łyżki
smietana 18%	100 ml
woda	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
cukier	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
cebula	1 szt
Ziele angielskie całe Prymat	1 szt
koncentrat pomidorowy	1 (mały)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i cebulę mielimy. Dodajemy jajka, bułkę tartą, sól, pieprz, czosnek i wyrabiamy masę. Formujemy małe kuleczki. Zagotowujemy wywar na kulki z odrobiną maggi, dodajemy ziele angielskie i liść laurowy, cukier, sól i pieprz do smaku. Do gotującego się wywaru wrzucamy kulki, gotujemy na małym ogniu około 15 minut. Gdy są miękkie wyjmujemy łyżką cedzakową i przygotowujemy sos. Dodajemy koncentrat i mąkę rozrobioną ze śmietaną, doprawiamy do smaku. Wkładamy do sosu kulki i zagotowujemy.

