



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Darált marhahús
1	Tojás
40 g	Zsemlemorzsza
100 ml	Meleg tej
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk	♦ Petrezselyem, szeletelt
0.5 tk	♦ Himalája só
0.25 tk	♦ Feketebors, egész

A szószhoz:

2 ek	Olívaolaj
400 g	Darabolt paradicsom
1 tk	Cukor
0.5 tk	♦ Himalája só
0.5 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk	♦ Oregánó, morzsolt
70 g	Mozzarella
	Friss petrezselyem a tálaláshoz

Paradicsomos húsgolyók

⌚ 40—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Egy kis tálban összekeverjük a zsemlemorzsát a meleg tejjel, majd 5 percig állni hagyjuk. Egy nagy tálba tesszük a darált marhahúst, a tojást, a beáztatott zsemlemorzsát, a petrezselymet, a fokhagymát, a sót és a borsot. Kézzel alaposan összedolgozzuk, amíg teljesen egynemű masszát kapunk. Golflabda méretű húsgolyókat formázunk (körülbelül 15 darabot).
- 2 A süttőt előmelegítjük 200 °C-ra. Egy mély tepsiben összekeverjük az olívaolajat, a paradicsomot, a cukrot, a sót, a fokhagymát és az oregánót. A húsgolyókat a szósz tetejére rendezzük, de nem szükséges, hogy teljesen ellepje őket a szósz.
- 3 20 percig sütjük, majd kivesszük, és a tetejére reszeljük a mozzarellát. Visszatesszük még 3 percre, amíg a sajt szépen megolvad. Melegen tálaljuk, friss petrezselyemmel megszórva.

