



Pečene mesne kroglice

⌚ 40—45 Min 

Priprava

- 1 V manjši skledi zmešajte drobtine in mleko ter pustite stati 5 minut. V večjo skledo dodajte meso, jajce, namočene drobtine, peteršilj, česen, sol in poper. Dobro premešajte z rokami in oblikujte približno 15 kroglic v velikosti golf žogice.
- 2 Pečico segrejte na 200 °C. V pekaču zmešajte olivno olje, paradižnik, sladkor, sol, česen in origano. Na omako razporedite mesne kroglice - ni treba, da so popolnoma prekrite.
- 3 Pecite 20 minut. Vzemite iz pečice, po vrhu naribajte mocarelo in pecite še 3 minute, da se sir stopi. Postrezite toplo, posuto s svežim peteršiljem.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Mlete govedine
1	Jajce
40 g	Drobtin
100 ml	Toplega mleka
1 čajna žlička	♦ Česen zrnasti
1 čajna žlička	♦ Peteršilj zdrobljeni
0.5 čajne žličke	♦ Sol himalajska
0.25 čajne žličke	♦ Poper črni celi
Za omako	
2 jedilni žlici	Olivnega olja
400 g	Sesekljanega paradižnika
1 čajna žlička	Sladkorja
0.5 čajne žličke	♦ Sol himalajska
0.5 čajne žličke	♦ Česen zrnasti
1 čajna žlička	♦ Origano zdrobljeni
70 g	Mocarele
	Svež peteršilj za okras

