

Zapečene mesne okruglice u umaku od rajčice

25–30 Min

Priprema

1. U zdjelicu dodajte krušne mrvice i mlijeko pa promiješajte i ostavite 5 minuta. U veliku zdjelu dodajte mljeveno meso, jaje, krušne mrvice, peršin, češnjak, sol i papar. Smjesu dobro izmiješajte rukama dok se svi sastojci ne sjedine. Oblikujte okruglice veličine golf loptice (oko 15 komada).
2. Zagrijte pećnicu na 200°C. U posudu za pečenje dodajte maslinovo ulje, rajčicu, šećer, sol, češnjak i origano pa promiješajte. Po površini poslažite mesne okruglice na umak.
3. Posudu s okruglicama prebacite u pećnicu i pecite 20 minuta. Izvadite pa po površini naribajte sir i vratite u pećnicu na 3 minute da se sir rastopi. Poslužite tople okruglice posipane peršinom.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

Za mesne okruglice:

500 g	Junećeg mljevenog mesa
1 kom	Jaje
40 g	Krušnih mrvica
100 ml	Mlijeka, toplog
1 žličica	Bio Češnjak u granulama
1 žličica	BIO Peršin
0.5 žličice	Morska sol
1 prstohvat	Papar crni mljeveni

Za umak:

2 žlice	Maslinovog ulja
400 g	Sjeckane rajčice
1 žličica	Šećera
0.5 žličice	Morska sol
0.5 žličice	Bio Češnjak u granulama
1 žličica	BIO Origano
70 g	Mozzarelle
	Peršin, za posipavanje