



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

