

mesne okruglice iz pećnice



Jedan recept na brzinu, trebalo mi je sat vremena za napravljene mesne okruglice su toliko ukusne da ćeš ih stalno raditi. Ja sam poslužila sa pireom ali znam poslužiti i sa rizi-bizijem vjerujem da bi super bili i neki rezanci.

Što si danas kuhala? Isto nešto sa mljevenim mesom? Podijeli jelo samnom u komentar!

Sastojci

500g mljevenog mesa

3 reznja cesnjaka

1 jaje

3 žlice prezle

Čisto malo brašna za uvaljati kuglice

Začini kod mene su :vegeta, sol , papar, crvena paprika, peršin, mažuran.

Umak

Passata oko 3dcl

1 čaša vode

Bosiljak, sol, malo šećera

Sir za po vrhu, najbolje mozzarella ili trapist oni se lijepo rastežu.

Priprema

Napravi smjesu na brzinu i ostavi jedno 10 minuta u frizideru. Napravi okruglice uvaljaj u brašno prepeci na ulju. Samo na brzinu pomijesaj paradajz sos sa vodom i zacинима i prelij preko okruglica koje premjestis u protvan ili neki lonac. Stavi u pećnicu na 180 stupnjeva 20 minuta . Nakon 20 minuta posipaj sa sirom i peci još

dok se sir ne rastopi. Dobar tek ti želim!

#mesneokruglice#rucak#brzirecept#brzirucak#jeftinirecepti#idejezarucak#budzet