

Mesne okruglice s parmezanom



 Jednostavan

Priprema:

- U posudu stavite mljeveno juneće meso, krušne mrvice, jaje, nasjeckani peršin, 1 žlicu koncentrata rajčice te začinite sa soli, paprom i mljevenom crvenom paprikom. Ukoliko ste ljubitelj pikantnih okusa dodajte i malo ljute mljevene paprike. Sastojke dobro promiješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu.
- Od smjese rukama oblikujte male mesne okruglice. Mesne okruglice ćete lakše oblikovati ukoliko ruke prethodno smočite s vodom.
- U većoj posudi zagrijte maslinovo ulje te u ulje stavite mesne okruglice, nasjeckani luk i nasjeckani češnjak. Okruglice pecite okrećući ih dok ne poprime jednaku zlatno smeđu boju sa svih strana.
- Nakon što su mesne okruglice pečene izvadite ih iz posude u kojoj su se pekale i stavite ih sa strane. U posudu u kojoj su se mesne okruglice pekale dodajte pelate od rajčice, sol, papar, bosiljak, lovorov list i origano te nastavite pirjati umak sve dok se ne zgusne i postane kremast.
- Kada je umak postao kremast u posudu natrag vratite mesne okruglice i nastavite kuhati na laganoj vatri još 5 minuta.
- Na vrh mesnih okruglica izribajte dosta sira parmezana i ostavite posudu na vatri još par minuta dok se parmezan ne otopi. Pospite s nasjeckanim peršinom i poslužite.

