

Mesne kuglice u satarašu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kuglice:

- **500** gmlevenog mesa
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** aleve paprike
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli

Za sataraš:

- **1 kašika** ulja
- **1 velika glavica** crvenog luka
- **4** vece paprike
- **4** paradajza
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** cili sos

Priprema

Mleveno meso zaciniti suvim biljnim zacinom, alevom paprikom, solju i biberom. Dobro izmešati. Praviti male kuglice i staviti na tepsiju obloženu pek papirom i staviti u rernu na 200°C da se peku dok ne porumene.

Sipati ulje u šerpu i dodati crveni luk sitno seckan na kockice dinstati luk dok ne postane staklast potom dodati

paprike iseckane na sitne kockice dinstati 10 minuta pa dodati paradajz oljušten i iseckan na kockice. Zaciniti solju, biberom i cili sosom. Pred kraj dodati sitno seckan beli luk. Dodati mesne kuglice i krckati zajedno oko pola sata.

Savet

Uz ovo može kao prilog krompir pire ili pirina?.