

Mesne okruglice u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za okruglice:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** vezaperšuna
- **1** jaje
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **malobaj**atog hleba namocenog u mleko

Za sos:

- **500 ml** paradajz soka
- **2 kašike** brašna
- **malocelera**, origana
- **1 kašicica** šecera
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Isitniti u blenderu obe vrste luka, pa dodati meso i sve ostale sastojke. Zamesiti glatku masu, formirati male okruglice i ostaviti da malo odstoje. Pržiti ih u vrelom ulju dok ne porumene, pa vaditi na zagrejan tanjir. U ulju u kom su se pržile okruglice, napraviti blagu zapršku od dve kašike brašna. Dodati sok od paradajza i malo tople vode, da se dobije željena gustina. Zaciniti solju, biberom i zacinom, dodati kašiku šecera, da smanji kiselost.

Dodati koren celera i origano. Kad celer omekša, izvaditi ga, vratiti okruglice i krckati još malo na tihoj vatri.

Savet

Služiti uz kiselu pavlaku, ukasiti ruzmarinom.