




## Masové kuličky v boloňské omáčce



Druh jídla:  Hovězí a telecí maso

Příležitost:  Pro každý den

Sezóna:  Celý rok

Způsob vaření:  Vaření

### Suroviny

**1 lžička Bazalka Avokádo**

**1 lžička Paprika sladká mletá Avokádo**

**Mořská sůl Mlýnek Avokádo**

2 cibule

olivový olej

500 g mletého hovězího masa

**Pepř barevný Mlýnek Avokádo**

čerstvá bazalka

hrst čerstvé petrželky

500 g těstovin penne

### Omáčka

2 stroužky stroužky česneku

1 lžice oleje

1 sklenice vody

2 mrkve

1 červená cibule

1 celer řapíkatý

1 plechovka rajčat

### Způsob přípravy

Mletá maso ochutíme sladkou paprikou, bazalkou, osolíme a opeříme. Přidáme najemnou nakrájenou cibuli a nasekanou petrželku a vše pořádku schmícháme. Ze směsi vytváříme kuličky. Kuličky umístíme do pekáčku. Dáme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme 20 minut.

Připravíme si omáčku. Do kastrůlku dáme olej, na kostičky nakrájenou mrkev, celer, červenou cibuli a česnek. Vše osolíme, opeříme a do kastrůlku přilijeme rajčata a šťávu z plechovky a skleničku vody. Povaříme. Do hotové omáčky dáme ohřát kuličky a výpek, také přidáme uvařené těstoviny. Vše promícháme a servírujeme zakápnuté olivovým olejem, ozdobené lístky bazalky.