



SOUTZOUKAKIA - grécke mäsové guľky s rascou a škoricou

Na grécke mäsové guľky budete potrebovať:

500 g mletého hovädzieho mäsa, 5 tenkých krajcov chleba
2 strúčiky cesnaku, 2 vajcia
1 lyžičku mletej rasce (odvážnejší aj dve), 1 lyžičku mletej škorice
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Na bohatú paradajkovú omáčku:

400 g lúpaných krájaných paradajok, lyžicu paradajkového pretlaku
1,5 dcl červeného vína, 2 strúčiky najemno nakrájaného cesnaku
1 menšiu najemno nakrájanú cibuľu, 1 lyžicu cukru
asi 5 cm kus celej škorice, 1 lyžičku mletej rasce, bobkový list
olivový olej extra virgin, soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Krajce chleba namočte do vína. Mleté mäso dochuťte všetkými koreninami a soľou, Pridajte rozklepnuté vajcia a cesnak. Chlieb vyžmýkajte, nasekajte na úplne malé kúsky a pridajte k mäsu. Rukami všetko poriadne premiešajte a dajte do chladničky odpočinúť asi na jednu hodinu. Po hodine môžete mokkými rukami tvarovať guľky o veľkosti pinpongovej loptičky. Pečte ich v rúre pri teplote 180 stupňov uložené na plechu a pečiacom papieri asi 30 minút. My sme ich piekli asi 25 minút v zatvorenom plynovom grile. Rovnako ich môžete pripraviť na olivovom oleji na panvici tak, že ich postupne opečiete z každej strany.

Pripravte si paradajkovú omáčku. Na olivovom oleji orestujte cibuľu a cesnak a zalejte červeným vínom. Redukujte. Neskôr pridajte paradajky, pretlak, dochuťte koreninami, cukrom a soľou a podlejte vodou. Nezapomnite na celú škoricu a bobkový list. Do omáčky pridajte mäsové guľky a varte asi 15 až 20 minút. Á hotovo! Grécke mäsové guľky Soutzoukakia môžete servírovať so zemiakmi alebo ryžou, či krajcom domáceho chleba. Hotové jedlo môžete jemne posypať nasekanou petržlenovou vňatou, mäťou alebo pažitkou. Ak máte radi orientálnejšie chute dobre bude fungovať aj na drobno nasekaný koriander.