



## Mäsové guľky s omáčkou a špagetami

### Potrebuje + Postup:

#### Mäsové guľky:

- 400 g mletého mäsa
- K mäsu pridáme:
- na oleji si usmažíme si 1 cibuľku
  - 1 celé vajce
  - soľ, ml. korenie, vegeta
  - bazalka + oregáno
  - . príp. roztláčený 1 strúčik cesnaku



Všetko spolu dobre zmiešame. Ak je zmes redšia, môžeme pridať trochu strúhanky.  
Robíme guľky, ktoré namočíme do strúhanky a vysmažíme.

#### Rajčinová omáčka:

- urobíme si zasmažku (olej + hl. múka)
- keď je zasmažka ružová, zalejeme ju pretlakom a vodou (3 dcl. pretlaku a 3 dcl. vody)
- miešame až kým neprejde všetko varom
- pridáme soľ, vegetu a 2-3 PL kryš. cukru - všetko podľa chuti
- trochu povaríme

Hotové guľky zaliate rajčinovou omáčkou podávame s cestovinou.

#### Cestoviny:

Do hrnca dáme vodu a 2 lyžičky soli. Keď začne voda vriieť pridáme do hrnca cestoviny.  
Premiešame a počkáme kým zmäknú. Vodu zlejeme, špagety dáme do misky a polejeme ich troškou oleja aby sa nezlepili. Premiešame.