



Masové kuličky s těstovinami a sladkokyselou omáčkou

Ingredience

- 500 g MAGGI Sladkokyselá omáčka na čínský způsob
- 500 g mleté hovězí maso
- 1 lžička Jsem omáčka ze sóji (tamari)
- 2 lžičky sezamový olej
- 2 lžíce Olej, světlicový salát, salát nebo vaření, s vysokým obsahem oleje (primární světlicový olej z obchodu)
- 75 g cibule
- 150 g Drobky chleba, suché, strouhané, hladké
- 270 g těstoviny
- 400 g Okurka, loupaná, syrová
- 40 g Semena, sezamová semínka, celá, pražené a opékané

Postup

1. Cibuli nakrájejte nadrobno a smíchejte v míse s mletým masem, strouhankou, sójovou omáčkou a sezamovým olejem. Dlaněmi ze směsi vytvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu a osmažte je na pánvi na rozehřátém oleji a středním plameni. Ke konci pečení přidejte MAGGI Sladkokyselou omáčku na čínský způsob a ještě 3-4 minuty prohřívejte.
2. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu a smíchejte s masovými kuličkami ve sladkokyselé omáčce.
3. Nakonec si nakrájejte na tenké proužky okurku, posypte ji sezamovými semínky a podávejte jako přílohu k těstovinám.

Sacharidy	103.97 G
Energie	1004.52 kcal
Tuky	47.75 G
Protein	37.16 G

45 Méně
4 porce