



Masové kuličky s těstovinami a sladkokyselou omáčkou

Ingredience

- 500 g MAGGI Sladkokyselá omáčka na čínský způsob
- 500 g mleté hovězí maso
- 1 lžička Sójová omáčka ze sóji a pšenice (shoyu)
- 2 lžičky sezamový olej
- 2 lžíce slunečnicový olej
- 75 g cibule
- 150 g strouhanka
- 270 g těstoviny
- 400 g Okurka s kůrou, syrová
- 40 g sezamová semínka

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.

45 Méně

4 porce

Sacharidy	105.57 G
Energie	1020.71 kcal
Tuky	47.76 G
Protein	37.11 G