

## Mięsne kulki

data aktualizacji: 2021.05.19 autor:



### Składniki:

- 25 dag mięsa mielonego
- 1 żółtko
- 1 łyżka bułki tartej
- 2 małe cebule
- sól
- pieprz
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 liść laurowy
- olej
- przyprawa do kebabu
- tymianek
- bułka tarta do obtoczenia
- cukier do smaku
- 300 g makaronu
- bazylia

Mięso wymieszać z żółtkiem, bułką tartą, jedną pokrojoną w kostkę cebulką. doprawić solą i pieprzem, oraz tymiankiem i przyprawą do kebabu. Z masy uformować niewielkie kulki, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć na oleju. Pozostałą cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na oleju. Potem dodać pomidory razem z zalewą, liść laurowy, sól, pieprz, cukier i bazylię. Gotować razem ok 15 minut na małym ogniu. Dodać kulki mięsne i dusić chwilę razem. Na ugotowanym makaronie ułożyć kulki i polać sosem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38622-miesne-kulki>