

hmota na [nemaso](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Nemaso)

na omáčku:

1 střední cibule nakrájená na kostičky

3 polévkové lžíce oleje

1 kapie nakrájená na menší kousky

1 malý rajský protlak

1 plechovka drcených rajčat

1 krabička pasírovaných rajčat

2 lžičky koření do rajské

1 bobkový list

voda

cukr, sůl, pepř

(strouhaný perník)

Na kuličky z [nemaso](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Nemaso) si připravíme hmotu. Vytvarujeme kuličky, které uvaříme v páře (ve varných sáčcích na pařáčku).

Mezitím si připravíme omáčku. Zesklovatíme cibulku, přidáme kapii, orestujeme, přidáme protlak, zarestujeme, ochutíme kořením a tento základ zalijeme vodou. Přidáme drcená i pasírovaná rajčata a nejméně 10 minut provaříme. Omáčku rozmixujeme, dochutíme a vložíme do ní prohřát nemasové kuličky.

Podáváme s oblíbenou přílohou, například vařenými kolínky nebo rýží či knedlíkem.