

Marokanske mesne okruglice u umaku od rajčice



Autorica: Monika Topolko

Za 4 osobe

Vrijeme pripreme: 25min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 45min

Ukupno vrijeme: 1h 10min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Meso

Kuhinja: arapska

Od ove količine dobit ćete 35 okruglica veličine oraha. Okruglice možete napraviti dan ranije i ostaviti ih da prenoće u hladnjaku, a odlično podnose i zamrzavanje. Cijeli pladanj stavite u zamrzivač na nekoliko sati, a potom okruglice premijestite u vrećicu za zamrzavanje. Tako smrznute okruglice možete čuvati tri mjeseca. Prije kuhanja ih obavezno odmrznite. Složite ih na pladanj tako da se ne dodiruju i ostavite da se preko noći otope u hladnjaku. Dalje ih pripremajte prema receptu.

Ja ih najviše volim poslužiti posute svježom mentom, korijanderom i lisitićima badema. Odlično se slažu s kuskusom i bulgurom.

Mesne okruglice

Sastojci

450g govedeg mljevenog mesa (može i miješano)

1/2 žličice soli

1 manja glavica ljubičastog luka

1 režanj češnjaka

1 cm svježeg đumbira

1 žličica mljevene crvene paprike

1 žličica mljevenog kumina

1/2 žličice mljevenog korijandera

1/4 žličice mljevenog cimeta

Postupak

U zdjeli pomiješajte meso, sitno sjeckani luk i češnjak. Dodajte naribani svježi đumbir i začine. Dobro promiješajte, najbolje rukama, dok ne dobijete kompaktnu masu. Od smjese vlažnim rukama oblikujte okruglice veličine oraha. Slažite ih na pladanj obložen aluminijskom folijom.

Umak od rajčice

Sastojci

1 žličica sjemenki kumina

1/2 žličice sjemenki korijandera

1/4 žličice sjemenki koromača

prstohvat tucane ljute papričice

1 glavica ljubičastog luka

2 režnja češnjaka

1 cm svježeg đumbira

800g pelata

1 žlica koncentrata rajčice

200ml vode

1/2 žlice šećera

malo soli i papra

Postupak

Začine ugrubo usitnite u mužaru. Luk i češnjak sitno nasjeckajte, a đumbir naribajte. U velikoj teflonskoj tavi zagrijte žlicu maslinovog ulja. Dodajte okruglice i pržite ih sa svih strana dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Nemojte prenatrpati tavu, radije ih pržite u dva navrata. Izvadite ih iz tave i držite na toplom.

Na istom ulju kratko pržite začine i ljutu papričicu. Dodajte luk, češnjak i đumbir i pirjajte dok luk ne omekša. Dodajte koncentrat rajčice i pelate pa ih kuhačom malo usitnite u tavi. Dolijte vodu, posolite i popaprite po ukusu i dodajte šećer po potrebi. Pojačajte vatru i kuhajte dok umak ne prokluča. U tavu dodajte mesne okruglice i sve zajedno kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta uz povremeno miješanje.