



Perlas de olivia

Dariusz Laskowski, Daniel Stanek

klasa III i 2013/14



SKŁADNIKI (na około 40 porcji):

- 500 g mięsa mielonego,
- 1 słoik czarnych oliwek,
- 1 czerwona papryka,
- 4 puszki pomidorów pelati,
- 2 jajka,
- bułka tarta,
- przyprawy – bazylija, czosnek, tabasco, sól, pieprz).

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Mięso mielone doprawić solą i pieprzem do smaku. Dodać 2 jajka i bułkę tartą.

Paprykę umyć, oczyścić środek z pestek, pokroić w paski długości około 2-3 cm i powkładać je do środka oliwek.

Uformować kuleczki mięsne z oliwką w środku.

Pomidory z puszki wrzucić z ich sosem do garnka, doprawić bazylią, majerankiem, czosnkiem i tabasco. Podgrzać do zagotowania, następnie zblendować wszystkie pomidory z powstałym sosem.

Kuleczki podajemy razem z sosem na jednym naczyniu lub na półmisku a sos w sosjerce.

SMACZNEGO



