



JERNEJ KITCHEN

ŠPAGETI Z MESNIMI KROGLICAMI

Super enostavno za narediti. Odličen, hiter in ugoden doma narejen obrok.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT

ŠPAGETI Z MESNIMI KROGLICAMI

300 g mlete govedine

4 žlice olivnega olja

2 žlici drobtin

1 jajce

1 pest svežega peteršilja

1 pest parmezana, sveže naribanega

400 g špagetov

1/2 čajne žličke pimenta

PARADIŽNIKOVA OMAKA

1 večje korenje

1 čebula

1 strok česna

10 češnjevih paradižnikov

1 žlica balamičnega kisa

100 g paradižnikovih koščkov iz pločevinke

1 pest sveže bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

večja ponev

lonec

kuhalnica

kuhinjski nož

MESNE KROGLICE

V skledi premešamo mleto meso, žlico olivnega olja, drobtine, fino nasekljan peteršilj, sveže nariban parmezan in jajce. Začinimo s poprom, soljo in pimentom. Vse skupaj dobro premešamo in oblikujemo 14 majhnih kroglic, vsaka naj tehta okoli 20g.

NASVET

[V kolikor imate več mesa, kot je navedenega v navodilih, lahko naredite več kroglic in preostale zamrznete do 1 meseca v zamrzovalniku.](#)

MESNE KROGLICE POPEČEMO

V veliko ponev damo 2 žlici olivnega olja in pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo mesne kroglice ter jih počasi pražimo 10 minut, oziroma dokler ne dobijo lepe rjave barve. Pristavimo lonec s soljeno vodo za špagete.

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Medtem pripravimo zelenjavo. Olupimo čebulo in strok česna. Na drobno sesekljamo korenje, čebulo in strok česna. Ko so mesne kroglice pripravljene, jih prestavimo na krožnik. V isto, prazno ponev damo 1 žlico olivnega olja in popražimo zelenjavo. Pražimo 5 minut, občasno premešamo.

Razpolovimo češnjeve paradižnike in jih dodamo k preostali zelenjavi. Dodamo balzamični kis in dobro premešamo. Špagete stresemo v vrelo soljeno vodo. Paradižnikove koščke iz pločevinke skupaj s 50ml vode dodamo k zelenjavi. Prav tako dodamo pest sveže bazilike. Kuhamo 5 minut. Solimo in popramo po okusu. Dodamo mesne kroglice in kuhamo nadaljnjih 5 minut.

POSTREŽEMO

Špagete premešamo skupaj z omako in mesnimi kroglicami ter jed razporedimo po štirih krožnikih. Potresemo s sveže naribanim parmezanom in postrežemo z nekaj listki sveže bazilike.