

Marokanske mesne okruglice u umaku od rajčice

za 4 osobe

Mesne okruglice

za 35 okruglica

Sastojci:

450g goveđeg 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.

Okruglice možete napraviti dan ranije i ostaviti ih da prenoće u hladnjaku ili ih možete odmah pripremiti. 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.

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
sol i papar

Za posluživanje:

30g blanširanih badema u listićima
listići svježe mente ili korijandera

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 proključa. U tavu dodajte mesne okruglice i sve zajedno kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta uz povremeno miješanje.

Mesne okruglice pospite svježom mentom i korijanderom i listićima badema. Poslužite ih uz kuhani bulgur ili kus kus u koji po želji možete umiješajti naribanu limunovu koricu i svježe začinsko bilje.