Kuřecí cuketové kuličky

Doba přípravy: 20 min, doba vaření: 1 hod 20 min

Ingredience:
na kuřecí kuličky500g kuřecího mletého masa
3 stroužky česneku
1 PL olivového oleje
1 malá cibule
2 PL sekané hladkolisté petrželky
1 střední cuketa
sůl, pepř
1/2 KL oregana
1 vejce
35 strouhanky
na rajčatovou omáčku2 PL olivového oleje
1 velká cibule
3 stroužky česneku
10 velkých čerstvých rajčat
1 KL třtinového cukru
2 PL čerstvě nasekané bazalky
(* PL - polévková lžíce) (* KL - kávová lžička)

Postup:
Nejprve si připravte rajčatovou omáčku. Na pánvi rozehřejte olej a osmažte na jemno nasekanou cibuli. Smažte na střední teplotu asi 5 minut. Pak přidejte najemno nasekaný česnek a smažte další minutu. Rajčata omyjte, vyřízněte tuhé konce a nakrájejte na osminy. Přidejte do pánve k cibulce, osolte, opepřete, přidejte bazalku, promíchejte, přiklopte a duste do změknutí asi hodinu. Ke konci přidejte bazalku a duste posledních 5 minut. Dochuťte solí, pepřem a třtinovým cukrem.

Až se rajčatová omáčka vaří, připravte si masové kuličky. Cibuli nakrájejte na jemno a osmažte do světle hněda na olivovém oleji, Dejte bokem vychladnout. Cuketu nastrouhejte i se slupkou najemno. Vodu vymačkejte. V míse smíchejte kuřecí maso, vymačkanou cuketu, prolisovaný česnek, zchládlou cibuli, petrželku, oregano, sůl a pepř. Do směsi vmíchejte strouhanku a vejce.

Troubu rozehřejte na 200°C. Z takto připravené směsi tvarujte kuličky o průměru asi 2.5 centimetrů a pokládejte je na plech s papírem na pečení. Ruce mějte stále potřené olejem, aby se v něm zvnějšku kuličky obalily, nebo je na konci postříkejte olejem ve spreji.

Kuřecí kuličky s cuketou pečte ve vyhřáté troubě 20 minut. Podávejte je s vařenými těstovinami a s domácí rajčatovou

(marinara) omáčkou.