

Paradicsomos húsgombóc tésztával

Egyszerű, laktató és mindenki szereti - tökéletes ebéd vagy vacsora az egész családnak.



Előkészítés: 15 perc

Elkészítés: 35 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

	500 g darálthús
	1 db tojás
	3 ek zsemlemorzsa
	1 kisebb vöröshagyma
	1 gerezd fokhagyma
	Só
	Bors
	Pirospaprika
paradicsom	400 g passzírozott (zöldfűszeres)
	3 ek kukorica
	Oregánó
	Ketchup
	Cukor
	Tej
	250 g tészta

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.01.03

ELKÉSZÍTÉS

1.

A húsgolyókhoz összegyűrjük a hozzávalókat: hús, zsemlemorzs, tojás, apróra vágott vöröshagyma és fokhagyma, majd fűszerezzük sóval, borssal, pirospaprikával.



2.

Golyókat formázunk majd kevés olajon aranybarnára sütjük őket.



3.

A kész húsgolyókhöz hozzáadjuk a paradicsomos szószt, ezt ha szükséges még ízesíthetjük. Én tettem hozzá egy pici tejet, ketchupot, cukrot és oregánót. Végül mehet hozzá a kukorica. Eközben kifőztem a tésztát is.



4.

Kész is a szaftos tésztánk.

