

Svéd húsgolyók paradicsomszószban

Hozzávalók:

24 darab Svéd húsgolyó, 3 dl Bio paradicsomszósz (a Svéd shopban megvásárolható), 3 evőkanál olívaolaj, só, őrölt bors, 1 csokor friss bazsalikom, kakukkfű vagy oreganólevél, 2 gerezd fokhagyma, 25 dkg Bio rénszarvas alakú tészta.

Egy nagy serpenyőben forrósítsd fel az olívaolajat, tedd bele a húsgolyókat majd lassú lángon süsd legalább 5-6 percig. Sütés közben fakanállal kevergesd, hogy minden oldalán át tudjon párolódni. Fokhagymanyomóval nyomd rá a fokhagymát, forrósítsd jól össze, majd öntsd rá a paradicsomszószot, és keverd bele a kifőzött tésztát. őrölt borssal, összetépkedett fűszerlevelekkel és sóval ízesítsd. Pár perc alatt párold készre.



Kaldeneker György receptje
www.kaldeneker.hu