



## Polpettine in salsa pomodoro

### Ingredience:

polpettine

400 g mleté vepřové a hovězí maso

½ cibule

1 stroužek česneku

50 g loupané pistácie

50 g strouhaný parmazán

1 vejce

50 ml bílé víno

2 pol.lžice strouhanka

Sůl

Pepř

omáčka

1 kg loupaná nakládaná rajčata

1ks velká cibule

100ml bílé víno

Olivový olej

Sůl

Pepř

### Postup:

V kastrolu na olivovém oleji lehce orestujeme cibulku, podlijeme bílým vínem a necháme vyvařit. Přidáme nahrubo pokrájená rajčata včetně šťávy, osolíme, opeříme a po 20 minutách mírného varu odstavíme. Mleté maso důkladně propracujeme s cibulkou a česnekem, obojí na jemno nasekané, na hrubo nasekanými pistáciemi, parmazánem, strouhankou, vajíčkem a vínem, osolíme a opeříme. Sběračkou nebo velkou lžící si odměříme množství a vytvarujeme kuličky o velikosti golfového míčku. Kuličky zprudka a krátce opečeme v troubě při 180°C cca 15 minut a poté je dovaříme dalších 15 minut v připravené rajčatové omáčce. Kuličky servírujeme v hlubokých talířích přelitě omáčkou s čerstvým bílým chlebem.

