

## Rezanci z mesnimi kroglicami



### Priprava:

Žemljico nasekljajte in prelijte z nekaj žlicami tople vode (ali mleka). Stroke česna olupite in nasekljajte, baziliko nasekljajte. V kozici segrejte žlico olivnega olja, dodajte česen in ga zelo na kratko popražite. Odstavite in ohladite.

Mleto meso zmešajte z razžvrkljanim jajcem, dobro ožetim kruhom, gorčico, olivnim oljem s česnom in polovico bazilike. Maso začinite s soljo in poprom. Če je masa zelo vlažna, dodajte žlico ali dve kruhovih drobtin. Z vlažnimi rokami oblikujte majhne kroglice in jih opecite v olivnem (ali pa arašidovem) olju. Kroglice polagajte na kuhinjski papir, da vpije maščobo.

Rezance skuhajte in odcedite. Preostalo baziliko zmešajte z dvema žlicama olivnega olja in prelijte rezance. Zmešajte z mesnimi kroglicami in celimi ali prerezanimi paradižnički češnjevci.

Dober tek!

### Priloge, ki jih priporočamo:

solata

**Čas priprave:** 15 do 30 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

**Vrsta menija:** glavna jed

### Sestavine za 4 porcije:

- 40 dag mlete govedine
- 1 jajce
- 1 majhna žemljica
- 3 stroki česna
- 1 majhen šopek bazilike
- 1 žlička gorčice
- olivno olje
- 50 dag širokih jajčnih rezancev
- 30 dag paradižnika češnjevca
- sol in poper