

Mexikói paradicsomos húsgolyók

Aki szereti a pikáns, picit csípős ízeket, annak ez az étel biztosan ízleni fog.

Adag	Előkészítés	Főzés
4-6 fő	15 perc	20 perc

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg marha darált (32 db gombóc)
- 100 + 100 g sajt
- 1 csokor friss petrezselyem
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 egész tojás
- 1 teáskanál őrölt kömény
- Só
- Frissen őrölt bors
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1/2 fej vöröshagyma
- 1 doboz apróra vágott paradicsom konzerv
- 200 ml víz
- 1 teáskanál mexikói fűszerkeverék

TÁLALÁSHOZ:

- Friss apróra vágott petrezselyem
- Tortilla chips

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy közepes tálban keverjük össze a darált húst, 100 g sajtot, a petrezselymet, a fokhagymát, a tojást, az őrölt köményt. Sózzuk, borsozzuk. Kézzel gyúrjuk össze.
2. Formáljunk belőle kis golyókat.
3. A serpenyőbe öntsük bele az olívaolajat és a húsgolyókat pirítsuk meg benne. Szedjük ki egy tálba.
4. A maradék olajon (ha kell, pótoljuk) pirítsuk át a vöröshagymát, öntsük rá az apróra vágott paradicsomot, szórjuk meg a mexikói fűszerkeverékkel, öntsük fel vízzel és tegyük bele a húsgolyókat.
5. Alacsony hőfokon (4-es fokozat) főzzük 20 percig.
6. A végén szórjuk meg a maradék sajttal.
7. Tálaljuk friss petrezselyemmel és tortilla chips-szel.

Videó: <https://youtu.be/XvRt4i6iyQ>