



## Rajská omáčka

### Připravíme si:

#### Masové kuličky:

500 g mletého masa  
1 vejce  
3 lžíce strouhanky  
2 stroužky česneku  
majoránka  
sůl  
mletý pepř

#### Omáčka:

1 cibule  
olej  
2 konzervy rajského protlaku  
1-2 lžíce **FAN Stevia® Třtinový cukr se steviol-glykosidy**  
vývar z hovězího bujónu  
2 ks bobkového listu  
6 kuliček pepře  
4 kuličky nového koření  
2-3 lžíce hladké mouky  
sůl  
špetka perníkového koření nebo mletá skořice

#### Postup:

Připravíme si masové kuličky. V míse smícháme mleté maso, vejce, majoránku, mletý pepř, sůl, prolisovaný česnek a strouhanku. Z ochuceného masa utvoříme v namočených dlaních malé kuličky. Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme bobkový list, nové koření, pepř a chvíli restujeme, přidáme rajský protlak, lžíci **třtinového cukru FAN Stevia®** promícháme, zalijeme vývarem z hovězího bujónu a necháme alespoň půl hodiny na mírném plameni lehce probublávat. Omáčku scedíme přes cedník, přidáme masové kuličky a znovu provaříme do uvaření masových kuliček. Omáčku zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody. Necháme projít varem a dochutíme podle chuti **třtinovým cukrem FAN Stevia® (sladivost je 1:2, to znamená, že 1 lžíce třtinového cukru FAN Stevia® sladí jako 2 lžíce cukru)**, perníkovým kořením nebo skořicí a dosolíme. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.