**Rajská omáčka s masovými kuličkami**



**Suroviny na masové kuličky: Suroviny na omáčku:**

750 g mletého masa 2 cibule

2 vejce 200 g rajčatového protlaku

sůl 2 bobkové listy

mletý pepř 4 kuličky nového koření

strouhanka dle potřeby špetka mleté papriky

cukr dle potřeby

5 lžic oleje

sůl

**Postup přípravy:**

Mleté maso osolíme, opepříme, přidáme 2 vejce, strouhanku.

Vše dobře promícháme a vytvoříme kuličky. Pokud se hmota lepí, můžeme přidat trochu strouhanky.

Cibuli oloupeme, na drobno nakrájíme a v hrnci na rozehřátém oleji necháme do zlatova opéct.

Přidáme rajčatový protlak, chvilku orestujeme, přilijeme trochu vody a zamícháme.

Vložíme kuličky z mletého masa, podlijeme trochou vody.

Přidáme bobkový list, nové koření a vaříme 15 minut. Občas zamícháme.

Vyndáme kuličky a koření na talířek. Přilijeme horkou vodu a necháme projít varem.

Do 150 ml vody vsypeme 150 g hladké mouky, rozkvedláme vidličkou.Za míchání vlijeme do omáčky.

Dochutíme skořicí a cukrem, necháme cca 15 minut povařit.

Do omáčky vrátíme masové kuličky a necháme 5 minut povařit.

Jako přílohu podáváme knedlíky nebo těstoviny.

**BEBE dort**



**Ingredience:**

* 2 balíčky světlých Bebe sušenek
* 2 balíčky tmavých Bebe sušenek
* 3 sáčky čokoládového pudinku
* 5 lžic krystalového cukru
* 250 ml smetany ke šlehání
* 200 ml zakysané smetany
* 2 sáčky vanilkového cukru
* kakao

**Postup:**

Dno hlubšího plechu vyložíme pečícím papírek, na něj klademe světlé sušenky.

Z mléka, pudinkových prášků a krystalového cukru uvaříme hustý pudink. Ještě horký rozetřeme v rovnoměrné vrstvě na sušenky.

Povrch pudinku poklademe kakaovými sušenkami. Necháme vychladnout.

Smetanu ušleháme s vanilkovým cukrem dotuha. Vmícháme zakysanou smetanu a tento krém rozetřeme na hnědé sušenky.

Smetanu posypeme kakaem.

Necháme ustát do dalšího dne.