

Tomatikaste

400 g purustatud tomateid

3 sl tomatipastat

2 dl puljongit

1 küüslauguküüs

1 tl oreganot

2 tl suhkrut

natuke soola ja purustatud musta pipart

värsket peenestatud basiilikut

Pane kastrulisse purustatud tomatid, tomatipasta ja puljong. Maitsesta kaste riivitud küüslauguküünte, oregano, suhkruga, soola ja purustatud musta pipraga. Keeda kastet mõni minut.

Tõsta lihapallid ettevaatlikult kastmesse. Keeda pallikesi mõõdukal kuumusel podisedes 10 minutit.

„102 retsepti kirglikule kokkajale,” lk 31