

Köttbullar se smetanovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na masové kuličky**

- mleté vepřové maso 400 g
- mleté telecí maso 200 g
- strouhanka 4 lžíce
- houska 1 ks
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

- **Na omáčku**

- masový vývar 400 ml
- smetana 200 ml
- instantní jíška 1 lžíce

- **Ovocný dip**

- brusinková marmeláda 300 g
- brusinková šťáva 100 ml
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mleté vepřové maso smícháme s mletým telecím masem, přidáme vymačkanou ve vlažné vodě namočenou housku, oloupanou na drobno nakrájenou cibuli, rozklepnuté vejce, strouhanku, dostatečně okořeníme solí i pepřem a vše dobře promícháme
2. Pak z masové hmoty vytvarujeme malé kuličky, které rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C (horkovzdušné 180 °C) asi 15 minut
3. Na smetanovou omáčku mezitím vlijeme do hrnce masový vývar, který necháme do poloviny vyvařit, přilijeme smetanu, vmícháme jíšku a necháme přejít varem
4. Na brusinkový dip smícháme brusinkovou marmeládu s brusinkovou šťávou a ochutíme trochou citronové šťávy
5. Köttbullar podáváme se smetanovou omáčkou a brusinkovým dipem a jako příloha se hodí vařené brambory, bramborová kaše nebo hranolky pečené v troubě.

Doporučení:

Omáčku můžeme obohatit o plátky žampionů nebo jiných tvrdých hub, které zprudka orestujeme na troše másla, osolíme a nakonec zamícháme do omáčky.

Poznámka:

Švédská specialita, masové kuličky upečené v troubě, servírované přelité smetanovou omáčkou spolu s ovocným dipem.