

Švédské kuličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: jinuska



Suroviny

Porce: 4

- Melé maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Kopr 1 hrst
- Vejce 2 ks
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sýrová omáčka 2 ks
- Hranolky 1 kg
- Olej 1 hrnek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso vložíme do misky přidáme jednu celou nakrájenou cibuli na velmi jemné kostičky, přidáme celá dvě vejce, nakrájený kopr a dochutíme dle potřeby solí a pepřem. Maso promícháme se všemi přísadami a pak začneme postupně modelovat středně velké kuličky. Připravíme si pánev s rozehřátým olejem a postupně na pánev vkládáme masové kuličky. Když jsou masové kuličky řadně usmažené odlejeme trochu oleje a za vaření přidáváme do pánve sýrovou omáčku a poléváme tím

kuličky a poté ještě chvíli vaříme aby se omáčka prohřála. Mezitím co jse prohřívá omáčka vememe druhou pánev s rozehřátým olejem a začneme smažit hranolky. Poté co jsou hranolky hotové nandáme na talíř i s masovými kuličkami polité sýrovou omáčkou.