

Švédské masové kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- mleté maso (míchané) 200 g
- sůl 1 ks
- strouhanka 4 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- olej na smažení 1 ks
- vejce 2 ks
- mléko 150 ml
- mleté hovězí maso 200 g
- mletý černý pepř 1 ks
- **omáčka**
- máslo 1 lžíce
- smetana ke šlehání 3 lžíce
- bujon 1 kostka
- mléko nebo voda 300 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Švédsko

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme strouhanku, hladkou mouku a mléko. Směs necháme odstát asi 10 minut. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Do odležené směsi přidáme maso, vajíčko a cibuli a opět pořádně promícháme.

Podle chuti směs osolíme a opepříme. Z hmoty tvarujeme malé kuličky.

Na pánvi rozežřejeme olej a kuličky v něm smažíme dozlatova. Během smažení pánví občas potřeseme, aby se kuličky propekly rovnoměrně.

Když máme kuličky osmaženy, rozmícháme v pánvi s výpekem máslo, přidáme vodu nebo mléko, rozdrobený bujon a vaříme 3 - 5 minut. Omáčku nakonec zjemníme smetanou.

Švédské masové kuličky podáváme s bramborami a zeleninovým salátem.