

Švédské masové placičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na potřeni**
- máslo 1 ks
- slunečnicový olej 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- čerstvě mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- strouhanka 1 ks
- směs 1 ks
- vejce 1 ks
- zakysaná smetana 150 ml
- sušená majoránka 1 lžička
- máslo 50 g
- cibule 1 ks
- vepřové maso 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso - masnější plecko nebo masnější bůček bez kosti omyjeme, osušíme a na jemno pomeleme. Cibuli očistíme a pokrájíme na jemno.

Cibuli opražíme na rozehřátém másle do sklovita a necháme úplně vychladnout. K mletému masu přidáme vejce, vychladlou cibuli i s máslem, osolíme, okořeníme majoránkou a čerstvě mletým černým kořením a přidáme zakysanou smetanu.

Dále přidáme tolik strouhanky, aby směs přiměřeně zahustila. Strouhanku přidáváme po částech, směs nemá být ani hustá, ani řídká. Všechno spolu dobře promícháme a necháme v chladu odpočinout, aby se propojily všechny chutě. Smetana masovou směs úžasně zjemní a ochutí.

Ruce navlhčíme studenou vodou a vytvarujeme koule, které dlaněmi zploštíme na placičky a uložíme na plech s teflonovou fólií, kterou jsme jemně potřeli olejem. Vrch placiček potřeme rozpuštěným máslem.

Švédské masové placičky pečeme asi 45 minut v troubě vyhřáté na 180 °C do pěkné zlato-červeně-hnědé barvy.

Švédské masové placičky podáváme s bramborovou kaší s posekanou pažitkou a dipem z kysané smetany ochucené prolisovaným česnekem, solí a citronovou šťávou. Pokrm je velmi chutný a nenáročný na přípravu. Podáváme jako výborný oběd anebo večeři.