

Domácí IKEA kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- strouhanka 9 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- hovězí vývar 400 ml
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- směs mletého masa 400 g
- máslo 1 lžíce
- kopr 1 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso smícháme s vejcem, cibulí nakrájenou najemno, strouhankou a nasekaným koprem. Osolíme, opepříme a ze směsi vytvarujeme kuličky (cca 20 ks).

Na pánvi s rozpáleným olivovým olejem opečeme kuličky ze všech stran. Po vyjmutí opečených kuliček na pánvi rozpustíme máslo, poprášíme moukou a pak zalijeme vývarem. Do vzniklé omáčky

vložíme kuličky a necháme chvíli prohřát.

Hotové kuličky podáváme s bramborovou kaší a přelité brusinkami. Domácí IKEA kuličky chutnají skoro jako pravé!