

# Tradiční švédské kuličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- česnek 1 stroužek
- strouhanka 1 ks
- mletá skořice 1 lžička
- mletý kardamom 1 špetka
- sůl 1 ks
- mléko 4 lžíce
- mletý pepř 1 ks
- mletý hřebíček 1 špetka
- vejce 2 ks
- houska 1 ks
- citronová kůra 1 lžička
- míchané mleté maso 600 g
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Švédsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Včerejší housku namočíme do mléka a necháme změkknout. Maso dáme do mísy a smícháme s natrhanou houskou a vejci. Přidáme tolik strouhanky, aby směs byla dostatečně hustá a dala se dobře formovat. Přidáme rozmačkaný česnek, citronovou kůru, skořici, kardamom, hřebíček, sůl a

pepř.

Ze směsi zformujeme malé kuličky, které 6 - 8 minut ze všech stran opékáme na rozpáleném oleji. Po opečení kuličky zbavíme přebytečného oleje na papírové utěrce.

Tradiční švédské kuličky podáváme s vařenými brambory, brusinkovým džemem a se světlou smetanovou omáčkou.