



Švédské masové kuličky

Ingredience

- 200 g mleté vepřové
- 200 g mleté hovězí maso
- 1 kostka MAGGI Hovězí bujón
- 1 ks bílý rohlík
- 1 menší cibule
- 3 lžíce máslo
- 1 ks vejce
- 100 ml mléko
- 1 špetka mleté nové koření
- 0.5 lžička sušený zázvor
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 200 ml smetana ke šlehání
- 1 lžíce hladká mouka
- 1 lžička dijonská hořčice
- 1 svazek lístky plocholísté petržele
- 4 lžíce džem

Postup

1. Rohlík nebo housku nakrájejte na malinké kostičky a namočte je do mléka.
2. Cibuli nakrájejte najemno a orestujte ji do sklovata na másle.
3. Nyní smíchejte oba druhy kvalitního mletého masa s pečivem nasáklým mlékem. Přidejte orestovanou cibulku, vejce, mletý zázvor a nové koření (to stačí rozdrtit v hmoždíři, pokud nemáte namleté), sůl a pepř. Masovou směs nechejte v pokojové teplotě asi 20 minut odpočívat.
4. Poté si z hotového těsta udělejte malé kuličky. Doporučujeme si namočit ruce, aby se těsto nelepilo. Kuličky osmažte na oleji ze všech stran. Hotové kuličky nechte v zakryté misce, aby moc nevystydly.
5. Z pánve, ve které jste smažili kuličky, vyndejte připálené kousky a vylijte zbytek omastku. Nechte v ní rozpustit 2 lžíce másla, zasypte ho moukou a usmažte světlou jíšku. Tuto nyní zalijte MAGGI Hovězím bujónem, důkladně metlou prošlehejte a vařte ji asi 10 minut. Nakonec do omáčky přidejte smetanu ke šlehání, sůl a pepř dle chuti a nechte ji krátce provařit. Omáčku můžete zvýraznit 1 lžičkou pikantní hořčice. Do horké omáčky můžete nechat rozpustit kousek másla pro zjemnění.
6. Masové kuličky s omáčkou podávejte s čerstvou petrželkou, brusinkovým džemem a bramborovou přílohou.

45 Méně

Sacharidy	25.24 G
Energie	799.42 kcal
Tuky	66.05 G
Protein	29.91 G

3