

Švédské masové kuličky se smetanovou omáčkou

• doba přípravy: 1 hodina • počet porcí: 4

INGREDIENCE

na masové kuličky

- 500 g mletého hovězího masa
- 1/2 střední bílé cibule
- 1 lžíce másla
- 1/4 šálku strouhanky
- 1 vejce
- 1 lžíce na jemno nasekané petrželky
- 1/4 lžičky mletého nového koření
- 1/4 lžičky mletého muškátového oříšku
- 1/2 lžičky česnekový prášek
- 1 lžička soli
- čerstvě mletý pepř
- 2 lžíce olivového oleje

na smetanovou omáčku

- 4 lžíce másla
- 2 lžíce prosáté hladké mouky
- 400 ml hovězího vývaru
- 250 ml smetany
- 1 lžíce worchestrové omáčky
- 1 lžička dijonské hořčice
- sůl a pepř podle chuti

servírujeme s

- domácími hranolky nebo bramborovou kaší

POSTUP

1. připravíme si směs na masové kuličky

Začneme cibulkou, kterou si nakrájíme na jemno a zpěníme ji na lžici másla, aby změkla a dostala výraznější chuť.

Cibulku necháme vychladnout a poté se pustíme do přípravy směsi na masové kuličky. Do větší mísy si dáme mleté hovězí maso, opečenou cibulku, strouhanku, vejce, petrželku, nové koření, muškátový oříšek, česnekový prášek, sůl a pepř. Všechny ingredience rukou zpracujeme jako na karbanátky a vytvarujeme cca 25 kuliček.

2. kuličky osmahneme

Do větší pánve si dáme olivový olej a na silnějším plameni opečeme kuličky ze všech stran dozlatova. Trvá to cca 4-5 minut. Kuličky můžeme opékat na dvou pánvích a nebo na etapy. Nikdy nesmíme dát všechny kuličky do jedné pánve, protože pak nemají prostor a začaly by se dusit ve vodě, kterou maso pustí. Opečené kuličky vyndáme z pánve a zakryjeme alobalem, aby byly teplé.



3. jde se na smetanovou omáčku

Do výpeku, který nám zbyl po masových kuličkách přidáme máslo, které na mírném ohni rozpustíme a pomalu do něj začneme přisypávat prosátou mouku (já ji do pánve prospávám sítkem přímo). Stále mícháme a zhruba po minutce přidáme připravený vývar, smetanu, worchester a dijonskou hořčici. Omáčku přivedeme k varu na mírném ohni a za stálého míchání ji necháme zhoustnout. Nakonec ji dochutíme solí i pepřem a když jsme spokojeni, vrátíme do omáčky předem osmahnuté masové kuličky. Na mírném ohni vše krátce provaříme, aby se chutě spojily a máme hotovo.

4. servírujeme

Masové kuličky podáváme posypané petrželkou s domácími hranolky, nebo s bramborovou kaší.