

Finské masové kuličky (lihapullat)

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	mleté hovězí maso
1 kelímek	zakysaná smetana
3 krajíc	starší chléb (místo něj lze použít strouhanku)
1 ks	vejce
1 ks	větší cibule
1/2 lžička	mletá paprika
1/2 lžička	nové koření
dle chuti	sůl
dle chuti	mletý bílý pepř
	olej



Omáčka

2 lžíce	máslo
2 lžíce	hladká mouka
1/2 l	hovězí vývar
	sůl
	pepř
2 lžíce	smetana (nemusí být)

Postup přípravy

Starší chléb (či strouhanku) si rozdrobte a smíchejte se zakysanou smetanou. Nechte vzniklou směs chvíli odležet, aby se vám hmota dobře spojila. Přidejte mleté maso, vejce, koření a cibulku, kterou si předtím nakrájíte nadrobno a necháte smažením na pánvi zesklivatět. Vše dobře promíchejte. Pro vytvoření lepší konzistence směsi můžete používat i šlehač.

Ze hmoty tvořte kuličky a rovnou si je připravujte na plech vystlaný pečícím papírem. Masové kuličky pečte v předehřáté troubě na 220°C. Pečou se zhruba 15 minut.

Poté si na pánvi, na které jste připravovali cibulku, vytvořte z másla a hladké mouky jíšku, zalijte ji hovězím vývarem a dochuťte solí a pepřem. Nakonec můžete omáčku zjemnit smetanou. Hotový pokrm se podává s

bramborovou kaší či bramborem.

Poznámka: Jde o oblíbené jídlo ve Finsku a nejen v něm. My známe především švédské masové kuličky, které se u nás rozšířily díky jejich nabídce v řetězcích Ikea. Kromě toho, že se dají masové kuličky péci v troubě, je možné je také smažit.