

Švédské masové kuličky s omáčkou

Časová náročnost: 120 minut

Masové kuličky

1/2 kg	směs mletého a vepřového masa
3 stroužek	česnek
1 ks	středně velká cibule
5 ks	malé vařené brambory
	sůl
	pepř
trochu	hladká mouka
	olej na smažení



Omáčka

1 lžíce	máslo
1 lžíce	olivový olej
2 lžíce	hladká mouka
300 ml	smetana na vaření
250 ml	horký hovězí vývar
	muškátový oříšek

Příloha

	bramborová kaše
	nakládané brusinky či brusinkový džem

Postup přípravy

Do mletého masa vložíme prolisovaný česnek, najemno nakrájenou cibuli a jemně nastrohané vařené brambory. Celou směs opeříme a osolíme. Vše důkladně smícháme a ze směsi vytvoříme kuličky o průměru

přibližně 2 cm, které lehce obalíme v hladké mouce. Takto hotové kuličky smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje 10 minut nebo pečeme v troubě na 200 stupňů asi 40 minut. Pokud jsme kuličky smažili, vyjmeme je z oleje a pokládáme na papírovou utěrku, abychom odstranili přebytečný olej. Na přípravu omáčky si vezmeme střední hrnec, ve kterém rozehřejeme máslo s olivovým olejem a zasypeme hladkou moukou. Mouku necháme lehce osmažit a poté zalijeme smetanou a vývarem. Uvedeme k varu a dochutíme muškátovým oříškem, pepřem a solí. Do omáčky vložíme masové kuličky a ještě asi 10 minut necháme provařit. Masové kuličky podáváme s bramborovou kaší a nakládanými brusinkami nebo brusinkovým džemem.

Poznámka: *Náš recept na **domácí brusinkový džem** naleznete [ZDE](#)*