

Švédske mäsové guľky so smotanovou omáčkou



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Hlavné jedlá; Prívarky, omáčky, prílohy

Keď máme na obed mäsové guľky, naše deti sa pretekajú, kto zje viac:) Smotanová omáčka sa dá navyše použiť aj k iným mäsovým jedlám.

Suroviny:

250 g mletého hovädzieho mäsa
250 g mletého bravčového mäsa
1 vajce
2 -3 dcl smotany/
alebo mlieka/ a vody
2 1/2 PL cibule
nakrájanej najemno
1/2 dcl strúhanky/
môže byť aj viac
2 vychladnuté
uvarené zemiaky
4-5 PL masla
soľ a biele korenie
1 dcl šľahačkovej
smotany na omáčku
2 dcl vody alebo
mäsového vývaru
sójová omáčka
1 PL hladkej múky
alebo zemiakového
škrobu
soľ a biele korenie

Postup práce:

Na dvoch lyžiciach rozpusteného masla osmažíme cibuľu dozlata. Rozmačkáme zemiaky a strúhanku zvlhčíme trochou vody. Zmiešame všetky ingrediencie a vytvoríme hladkú hmotu, ktorú okoreníme soľou, bielym korením, prípadne aj rozdrveným novým korením. Zo zmesi vytvarujeme guľičky a poválame ich na pomúčenej doske. Guľičky pomaly smažíme na väčšom množstve masla. Omáčku pripravíme tak, že do kastróliku nalejeme 2 dcl vriacej vody alebo vývaru. Vlejeme smotanu a ak je treba, zahustíme múkou. Okoreníme. Jedlo servírujeme so zemiakovou kašou a brusnicovým džemom.