

## Švédske mäsové guľky so smotanovou omáčkou

**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  
sol' a biele korenie  
1 dcl šľahačkovej smotany na omáčku  
2 dcl vody alebo mäsového vývaru  
sójová omáčka  
1 PL hladkej múky alebo zemiakového škrobu  
sol' a biele korenie

**Postup práce:**

Na dvoch lyžiciach rozpusteného masla osmažíme cibuľu dozlata. Rozmačkáme zemiaky a strúhanku zvlhčíme trochou vody. Zmiešame všetky ingredience a vytvoríme hladkú hmotu, ktorú okoreníme soľou, bielym korením, prípadne aj rozdrveným novým korením. Zo zmesi vytvarujeme guličky a pováľame ich na pomúčenej doske. Guličky 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.