

# MASOVÁ KULIČKY JAK ZE ŠVEDSKA

Číslo: 25 z 2018 - 2018

Známé masové kuličky z Ikey?

Jsou slavné v celém světě. Ale nemusíte na ně do obchodu, můžete si je udělat jednoduše doma. Podle dnešního receptu se tyto skvělé kuličky (co vám jichni milují) dají zvládnout, než byste přirkráti švédské Stockholm... :-)) A suroviny jsou v podstatě lehké dostat, takže je vřelá zvládnete cca za pár hodin.

Tak nejprve co budete potřebovat:

500 g  
mletého hovězího masa

1/2  
švédské cibule

1  
lžička másla

1/4  
lžičku strouhanky

1  
vejce

1  
lžička jemně nasekané petrželky nebo pažitky,

1/4  
lžičky mletého nového koření

1/4  
lžičky mletého muškátového oříšku

1/2  
lžičky česnekového prášku

1  
lžička soli

čerstvě  
mletý pepř

2  
lžičky olivového oleje

1.

Začněme cibulkou, kterou si nakrájíme jemně a zpěníme ji na lžičce másla, aby změkla a dostala vřelou chuť. Souasně nasekáme bylinky. Cibulku necháme vychladnout a poté se pustíme do právné směsi. Do vřelé směsi přidáme mleté hovězí maso, opečenou cibulku, strouhanku, vejce, petrželku, nově koření, muškátový oříšek, česnekový prášek, sůl a pepř.

Všechny ingredience rukou zpracujeme jako na karbanátky a vytvarujeme cca 25 kuliček (průměr cca 3 cm) a necháme je chvíli odpočinout..

2.

Do větší pánve si dáme olivový olej a na silném plameni "tedy na rozpalení pánvi - opečeme kuličky ze všech stran dozlatova. Trvá to cca 4 - 5 minut. Kuličky můžeme opékat na dvou pánvích zároveň na etapy. Ale pozor! Nikdy nesmíme dát všechny kuličky do jedné pánve, protože pak nemají dostatek prostoru a začaly by se dusit ve vodě, kterou maso pustí. Opečeme kuličky vyndáme z pánve a zakryjeme alobalem, aby byly teplé. GOD SMAK!(tj. vždycky dobrou chuť!)