

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, neřeknete si, že byste přišli z Švedska... :-)) A suroviny jsou v podstatě lehké dostupné, takže je vyzkoušíte cca za pár hodin.

Tak nejprve co budete potřebovat:

500 g
mletého hovězího masa

1/2
střední cibule

1
lžíce másla

1/4
lžíčku strouhanky

1
vejce

1
lžíce jemně nasekané petrželky nebo pažitky,

1/4
lžíčky mletého nového koření

1/4
lžíčky mletého muškátového oříšku

1/2
lžíčky česnekového prášku

1
lžíčka soli

čerstvě
mletý pepř

2
lžíce olivového oleje

1.

Začneme cibulkou, kterou si nakrájíme jemně a zpěníme ji na lžíci másla, aby změkla a dostala vyznění chuť. Souasně nasekáme bylinky. Cibulku necháme vychladnout a poté se pustíme do právnosti směsi. Do vřícího masa přidáme mleté hovězí maso, opečenou cibulku, strouhanku, vejce, petrželku, nového 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 máme opékat na dvou pánvích - i na etapy. Ale pozor! Nikdy nesmíme dát všechny kuličky do jedné pánve, protože pak nemají potěbný prostor 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!)