

## Švédské masové kuličky



10 dětských porcí

### Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
vepřová plec	g	500
cibule	g	100
vejce	ks	3
kopr	g	2
petržel	g	2
mléko	ml	200
strouhanka	g	200
muškátový oříšek	g	
Na omáčku	Jednotka	Množství
vývar	ml	300
smetany	ml	200
dijonská hořčice	g	30
povidla	g	25
brusinkový džem na ozdobená	g	10

### Technologický postup

Vepřovou plec očistíme a nameleme. Cibuli očistíme, nakrájíme a přidáme k masu. Dále přimícháme vejce, podle potřeby sůl, muškátový oříšek. Pak přidáme nasekanou petržel a kopr. Nakonec do směsi nalijeme mléko, přisypeme strouhanku a všechny suroviny dobře promícháme.

Z hmoty vytvarujeme kuličky. Kuličky vyskládáme vedle sebe na plech a pečeme v troubě (180°/20 minut).

#### Omáčka:

Výpek zalijeme vývarem, zredukujeme na polovinu a přimícháme smetanu. Omáčku dochutíme solí a dijonskou hořčicí. Do omáčky přidáme povidla a 5 minut povaříme.

Podáváme s bramborovou kaší, kterou můžeme ozdobit pažitkou. Kuličky přeléváme omáčkou a na okraj dáme brusinkovým džemem.