Švédské kuličky

Food category: **Minced meat**

Author: Jan Malachovský
Company: Retigo

Program steps

1	Combination	50 %	Termination by time	00:13 hh:mm	190 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 4

Name	Value	Unit
Hovězí plec, mletá	250	g
Vepřový bok, mletý	250	g
Toustový chleba	100	g
Smetana 30%	200	ml
Cibule	130	g
Máslo	40	g
Sůl, lžíce velká	1	pcs
Pepř, lžíce malá	1	pcs
Nové koření mleté, lžíce malá	1	pcs
Vejce	1	pcs

Directions

Toustový chleba rozdrobíme a zalijeme smetanou. Cibuli nakrájíme najemno. V pánvi na středním ohni rozehřejeme máslo a cibuli na něm za stálého míchání necháme 2 minuty zesklovatět.
Smícháme mleté maso, sůl, pepř, nové koření, vejce, cibuli včetně másla, ve kterém se cibule restovala, a namočenou chlebovou střídku. Vymícháme hladkou směs, kterou dáme na 2 hodiny proležet do lednice.
Z masové směsi vytvarujeme kuličky, které rukou lehce zmáčkneme. Rozložíme na GN, podlijeme vývarem a pečeme.
Podáváme s omáčkou:
Výpek s kuliček zalijeme smetanou a vývarem. Necháme svařit a dochutíme solí a pepřem.

Recommended accessories

Enameled GN container

Vision Pan