

# Finské masové kuličky (lihapullat)

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

|            |                                                |
|------------|------------------------------------------------|
| 500 g      | mleté hovězí maso                              |
| 1 kelímek  | zakysaná smetana                               |
| 3 krajíc   | starší chléb (místo něj lze použít strouhanku) |
| 1 ks       | vejce                                          |
| 1 ks       | větší cibule                                   |
| 1/2 lžička | mletá paprika                                  |
| 1/2 lžička | nové koření                                    |
| dle chuti  | sůl                                            |
| dle chuti  | mletý bílý pepř                                |
|            | olej                                           |



## Omáčka

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 2 lžíce | máslo                |
| 2 lžíce | hladká mouka         |
| 1/2 l   | hovězí vývar         |
|         | sůl                  |
|         | pepř                 |
| 2 lžíce | smetana (nemusí být) |

## Postup přípravy

Starší chléb (či strouhanku) si rozdrobte a smíchejte se zakysanou smetanou. Nechte vzniklou směs chvíli odležet, aby se vám hmota dobře spojila. Přidejte mleté maso, vejce, koření a cibulku, kterou si předtím nakrájíte nadrobno a necháte smažením na pánvi zesklivatět. Vše dobře promíchejte. Pro vytvoření lepší konzistence směsi můžete používat i šlehač.

Ze hmoty tvořte kuličky a rovnou si je připravujte na plech vystlaný pečícím papírem. Masové kuličky pečte v předehřáté troubě na 220°C. Pečou se zhruba 15 minut.

Poté si na pánvi, na které jste připravovali cibulku, vytvořte z másla a hladké mouky jíšku, zalijte ji hovězím vývarem a dochuťte solí a pepřem. Nakonec můžete omáčku zjemnit smetanou. Hotový pokrm se podává s

bramborovou kaší či bramborem.

*Poznámka: Jde o oblíbené jídlo ve Finsku a nejen v něm. My známe především švédské masové kuličky, které se u nás rozšířily díky jejich nabídce v řetězcích Ikea. Kromě toho, že se dají masové kuličky péci v troubě, je možné je také smažit.*