

ŠVEDSKE MESNE OKRUGLICE

COOKam i guštam

Švedske, mesne, mekane i slasne :)

Jako su fine, jako!

Sastojci:

(za 30ak okruglica)

- **400 g mljevenog mesa (pola junetine, pola svinjetine)**
- **1 manja glavica luka**
- **1 jaje**
- **1 žličica nasjeckanog kopra**
- **1 žličica nasjeckanog peršinovog lista**
- **100 g krušnih mrvica**
- **100-120 ml mlijeka**
- **sol**
- **papar**
- **ulje**
- **maslac**
- **1 žlica oštrog brašna**
- **1 žličica mljevenih sušenih vrganja**
- **500 ml mesnog temeljca**

- **džem od brusnica ili šumskog voća**
- **kuhana brokula, pire krumpir**

Priprema:

1. U zdjeli pomiješajte mljevenu junetinu i mljevenu svinjetinu, dodajte sitno narezani luk, jaje, peršin, kopar, krušne mrvice, mlijeko, sol i papar i sve dobro promiješajte da se sastojci sjedine.
2. Od ove smjese vlažnim rukama formirajte okruglice veličine oraha.
3. U tavi zagrijte ulje i maslac pa pržite okruglice do zalatnosmeđe boje. Izvadite okruglice na tanjur a u tavu dodajte žlicu brašna, po potrebi još malo maslaca i vrlo kratko pržite jer brašno treba ostati svijetlo. Ulijte mesni temeljac, dodajte žličicu mljevenih sušenih vrganja i brzo promiješajte. U tavu s umakom dodajte mesne okruglice i kuhajte, uz povremeno miješanje, još 20ak minuta.
4. Ovo jelo možete pripremiti s više ili manje umaka, kako vam najbolje odgovara (volite li više rjeđeg umaka, dodajte više juhe/temeljca).
5. Poslužite s pireom od krumpira i svježom miješanom salatom.

COOKam i guštam