



JERNEJ KITCHEN

ŠVEDSKE MESNE KROGLICE

Švedske mesne kroglice so krasna glavna jed, narejena hitro in enostavno. Kroglice so postrežene v razkošni kremni omaki. Spečemo jih v pečici ali v ponvi.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE/PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

MESNE KROGLICE

- 50 g kruha brez skorje
- 80 g toplega mleka
- 1 manjša čebula
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 1 strok česna
- 1 čajna žlička BAM Spices Arabska kavna mešanica
- 1 jajce
- 600 g mletega mesa
- 1 čajna žlička soli
- 1/2 čajne žličke popra
- 1 žlica olivnega olja, za pokapanje

OMAKA

- 40 g masla
- 30 g gladke bele moko
- 750 ml goveje jušne osnove (ali vode)
- 60 g sladke smetane
- 1 žlica sesekljanih svežih zelišč (peteršilj, koper)

PRIPRAVA (ZA PEČENJE V PEČICI)

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 220 °C (ventilator) ali 230 °C (navadne nastavitev). Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

PREMEŠAMO SESTAVINE ZA MESNE KROGLICE

V skledi premešamo kruh narezan na manjše kocke (brez skorje), mleko, sesekljano čebulo, sesekljan peteršilj in sesekljan česen. Začinimo s BAM Spices Arabsko kavno mešanico in dodamo jajce. Z lopatko dobro premešamo.

NASVET

V BAM Spices mešanici najdemo cimet, kardamom, muškatni oreh, piment, klinčke in črni poper.

OBLIKUJEMO IN SPEČEMO MESNE KROGLICE

V večjo skledo damo mleto meso, mešanico kruha in sol ter poper. Zgnetemo v enotno zmes. Oblikujemo v 36 majhnih kroglic velikosti približno 3 centimetre. Mesne kroglice zložimo na večji pekač ter jih pokapljam z žlico olivnega olja. Pekač postavimo v segreto pečico in pečemo 12 minut pri 220 °C (ventilator) ali 230 °C navadne nastavitev.

NASVET

Poljubno lahko mesne kroglice spečemo tudi v ponvi. Več o postopku v tekstu zgoraj.

ŠVEDSKE MESNE KROGLICE

Pripravimo omako. Večjo ponev pristavimo na zmeren, srednje močan ogenj. Dodamo maslo. Ko se stopi, dodamo moko in s kuhalnicu dobro premešamo. Pražimo 5 - 8 minut, da postane moka zlato-rjave barve, pazimo, da se ne zažge. Med rednim mešanjem počasi prilivamo jušno osnovo, da dobimo gladko

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
lopatka
pekač
večja ponev
metlica

omako. Zavremo in kuhamo pri rahlem vretju 3 minute. Dodamo sladko smetano in začinimo s soljo in poprom. Dodamo še pečene mesne kroglice in pri rahlem vretju kuhamo 6 - 8 minut. Postrežemo s sesekljanim peteršiljem in kopercem.