



## 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 moke

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 nastavitve). 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, muškati 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 pokapljamo z žlico olivnega olja. Pekač postavimo v segreto pečico in pečemo 12 minut pri 220 °C (ventilator) ali 230 °C navadne nastavitve.

### 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 kuhalnico 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.